

ENTRÉE

Foie gras de canard mi-cuit pain d'épices et confit d'agrumes ou

Tartare de poulpe et bar, fruits exotiques, huile de sésame toasté

PLAT

Suprême de chapon cuit à basse température, feuille à feuille de pommes de terre, sauce poulette aux morilles

OU

Coquilles saint Jacques juste saisies, crevette rouge sauvage croustillante, mousseline de patates douces, sauce champagne à la vanille

DESSERT

Bûche de Noël chocolat / caramel

Tarif "Menu à Emporter"

Entrée, Plat et Dessert : 36€ DATE LIMITE DE COMMANDE : Le **18/12** à 12h pour un retrait le 24/12 de 11h à 15h30 au restaurant

Commande par mail ou téléphone : commande@villanoe.fr ou 02.40.82.34.56