

Menu de Noël À emporter

Mise en bouche

-
Foie gras à l'Armagnac,
crème de marron glacé,
marmelade de pommes aux 4 épices
et graines de kasha torréfiées

OU

Carpaccio de Saint-Jacques,
mangues fraîches au combawa
et huile aux herbes, pignons de pin,
radis redmeat en pickles

-
Lieu jaune snacké,
Arcimboldo de butternut,
carottes fanes confites aux baies de
timur, beurre blanc aux algues

OU

Pressé d'agneau à la sauge,
mouseline de potimarron,
croustillant de patates douces
et chou pak-choï braisé

-
Bûche de Noël aux fruits rouges et
chocolat, croustillant praliné,
biscuit génoise

Les commandes sont à passer avant le 21
Décembre, à retirer au plus tard le 24
Décembre à 13h

Réservation au 02 40 95 65 16
contact@savenaycotelac.fr
Route du Lac, Savenay, 44260

40€

Un cadeau pour l'accompagner

Les fumés "maison" au bois de hêtre

Saumon BIO de l'Atlantique : 10,00€

Les 100g

Filet de canette français : 10,00€

Les 100g

Le foie gras "maison"

Foie gras de canard mi-cuit - IGP sud-ouest 39€

Les 250g

Foie gras de canard mi-cuit - IGP sud-ouest 76€

Les 500g

02 40 95 65 16 CONTACT@SAVENAYCOTELAC.FR

PÔLE DE LOISIRS DU LAC ROUTE DU LAC /

44260 SAVENAY WWW.SAVENAYCOTELAC.FR