



HOTEL RESTAURANT

AU BOIS DE LA BICHE

PLATS A EMPORTER SPECIAL FETES DE NOEL

Carte disponible à partir du 23/12/2022 au 01/01/23

Pour les commandes du 24/12/22 veuillez réserver avant le 20/12/22

Pour les commandes du 31/12/22 et du 01/01/23 veuillez réserver avant le 27/12/22

A RETIRER ENTRE 10H ET 13H LE 24/12/22 ET ENTRE 10 H ET 13 H LE 31/12/2022

Réservations au 03 81 44 01 82

Entrées froides

Carpaccio de saint jacques au citron vert et truffes	13.50 €
Marbré de foie gras aux morilles, gelée au macvin (fait maison)	16.00 €
Biscuit de saumon à la norvégienne aux crevettes et citron vert	11.50 €

Entrées chaudes

Feuilleté forestier aux morilles	1 1.00 €
Croûte aux morilles parfumées au vin jaune	16.00 €

Plats chauds

Médallions de Lotte Homardine et son risotto à la truffes	18.00 €
Filet de Sandre sauce au vin Jaune	15.50 €
Chapon des coteaux du Pelon aux marrons et morilles	15.00 €
Civet de Biche façon grand-mère, purée de marrons, Spatzles poire au vin	16.00 €
Pavé de bœuf aux morilles	24.00 €
Fondant de veau aux morilles	20.00 €

DESSERTS

Baba au Rhum ,crème Façon Léon à la cannelle	5.00 €
Gateau aux trois chocolats et son croquant(minimum 4 personnes)	6.00 €

*Garniture poissons : risotto, fenouil braisé, asperge verte

*Garniture viande : Pommes grenailles à l'huile de truffe, carottes parisiennes

MENU ENFANT

15 €. Terrine de Lapin

Poulet à la crème pommes grenailles

Rose des sables