



# Menu DE FÊTES

## ENTRÉES

**Saumon fumé** par nos soins au bois de hêtre (100g) ..... 12€

*\*Ventoux AOP Château Pesquié – Vallée du Rhône - 49€*

**Ballottine de foie gras** au Calvados et poivre timut (100g) ..... 13 €

*\*Valcombe BIO folle et douce – Vallée du Rhône - 26€*

## PLATS

**Filet de bœuf fumé** par nos soins, gratin de pommes de terre et poêlée de légumes (prix par personne) ..... 19 €

*\*Pic Saint Loup AOP/BIO "cuvée Jules" – Domaine Mas de l'Oncle - Languedoc Roussillon 49€*

**Rôti de veau**, farce de foie gras, purée de pommes de terre, légumes rôtis et jus de veau (pour 4 personnes) ..... 76 €

*\*Saint-Nicolas de Bourgueil AOP – Château le Moulin Neuf - Val de Loire 27€*

**Bar en croute de sel**, sauce safranée, riz de camargue et poireaux confits (pour 2 personnes) ..... 40 €

*\*Anjou AOP – « le Clos des Sables, Domaine Sauveroy – Val de Loire 36€*

## FROMAGES TRAVAILLÉS

**Camembert à la truffe (250g)** ..... 12 €

**Camembert ou Pont-l'Évêque mariné au Calvados (250g)** ..... 9 €

**Brie à la truffe (250g)** ..... 10€

*\*Pic Saint Loup AOP/BIO "cuvée Jules" – Domaine Mas de l'Oncle - Languedoc Roussillon 49€*

CARTE DISPONIBLE DU 15 AU 31 DÉCEMBRE

Pour Noël, pensez à passer vos commandes avant le 22 décembre et pour le Jour de l'an, avant le 28 décembre.

\*Accords mets/vins conseillés par notre caviste - (Bouteilles de 75cl)



## INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

Au 06 45 05 25 49

 la-cuisine-du-domaine

Toute demande particulière fera l'objet d'un devis personnalisé : [endy@le-coq-enchanté.com](mailto:endy@le-coq-enchanté.com)

