



7 rue du Château
36230 LYS-ST-GEORGES
www.restaurantlaforge.com

PLATS DE FÊTES A EMPORTER

24-25-31 décembre – 1^{er} janvier

Prix pour une part

Assortiment pour l'apéritif

8 €

- 1 cuillère de Magret de Canard Fumé sur Chutney de Sucrine du Berry
- 1 verrine d'Huitre en Gelée d'Agar-Agar au Citron Vert
- 1 cake aux Abats de Volaille
- 1 verrine de Fricassée de Lentilles Vertes du Berry et Carpe Fumée de la Brenne
- 1 tartelette aux Petits Légumes

Foie Gras de Canard au Côteau du Layon et aux Figs 14 €

Saumon Façon Gravelax, Blinis et Crème au Citron Vert 10 €

Homard entier déshabillé à la Crème de Safran du Berry,
Risotto d'Épeautre à la Sucrine du Berry *homard canadien : 28 €*
homard breton : 48 €

Filet de Bar Sauvage Sauce Mi-Douce,
Cannellonis d'Épinards Frais 18 €

Tournedos de Chapon de la Ferme Rôti aux Truffes Fraîches,
Pommes Dauphines aux Truffes et Mousseline de Potimarron 26 €

Ris de Veau Sauce au Champagne et aux Truffes Fraîches,
Pommes Dauphines aux Truffes et Mousseline de Potimarron 28 €

Bûche Poire-Réglisse-Noisette 8 €

Bûche Choco-Pistache 8 €

Sachet de Guimauve Maison à la Pistache (200 gr) 8 €

Sachet de Mendiants Maison au Chocolat (200 gr) 15 €

SUR COMMANDE

avant le 20/12 pour les plats des 24 et 25 décembre
avant le 27/12 pour les plats des 31 décembre et 1^{er} janvier
au 02.54.30.81.68 ou contact@restaurantlaforge.com

