www.epicierdelaferme.fr

MENU « SPECIAL FÊTES »

19€/Personne

ENTRÉE:

Tarte fine aux boudins, pommes et châtaignes au miel
Ou
Assortiment gourmand (Terrine de Foie gras, Jambon sec affiné, Demi-poire au vin rouge)

PLAT:

Rouelle de porc caramélisée, sauce aigre douce
Ou
Echine de porc grillée sauce au champagne et aux cèpes

ACCOMPAGNEMENT :

Écrasé de pommes de terre au comté
Fondue de poireau

SUPPLÉMENT FROMAGE 2€ :

Trio de fromages (Beaufort d'été, Bleu des Bauges, Brie de Meaux)
Ou
Croustillant poires caramélisées, curé Nantais et dés de jambon fumé

DESSERT:

Trésor tout chocolat
Ou
Bûchette douceur de citron vert

RÉSERVATION AVANT LE 30 NOVEMBRE 2019

A VENIR CHERCHER EN MAGASIN ET À RÉCHAUFFER CHEZ VOUS TOUT SIMPLEMENT!