



# Les offres spéciales fêtes de fin d'année

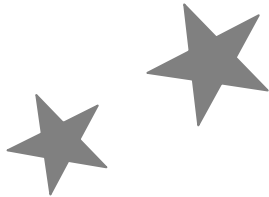


  
**la Closerie**  
 restaurant & bistronomie



Foie d'oie mi-cuit en terrine de porcelaine blanche	50 € TTC / 320g net
Foie d'oie mi-cuit sous vide	12 € TTC / 100g
Saumon fumé par nos soins (origine France ou Ecosse Label Rouge - filet entier sous vide)	30 € TTC / kg
Huile d'olive Etim 75 cl extra vierge (origine Espagne DOC Siurana)	11.40 € TTC / btl
Truite fumée par nos soins sous vide ( environ 300grs)	18.00 € TTC / kg
Magret fumé sous vide ( environ 250 grs )	29.00 € TTC / kg

*Les commandes sont à passer avant le 14 décembre*



## Une idée originale, offrez un instant de plaisir...



★ Une surprise gastronomique  
 et œnologique...  
 le bon cadeau personnalisé

★ Une initiation à la dégustation

★ Les coffrets cadeaux

★ Champagne et Vins  
 disponibles à la vente

**Menu type Détente\***  
 44€ hors boissons

Amuse-bouche  
 ☞

St Jacques juste saisies, fraîcheur de  
 clémentine,

Légumes marinés et cannelloni de saumon  
 fumé à la chair de tourteau

☞

Filet de bar doré sur peau, risotto de céleri  
 aux sommités de choux fleur,  
 Jus corsé aux langoustines

ou

Mignon de veau et foie d'oie poêlé aux  
 trompettes de la mort,

Écrasé de ratte à la truffe d'alsace

☞

Croustillant à la clémentine, sorbet ananas

☞

Mignardises