



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

14 € TTC / 100g

Saumon fumé par nos soins

(origine France ou Ecosse Label Rouge - filet entier sous vide)

45 € TTC / kg

Huile d'olive Etim 50 cl extra vierge

(origine Espagne DOC Siurana)

9.30 € TTC / btl

Magret fumé sous vide (environ 200grs)

43.00 € TTC / kg

Les commandes sont à passer avant le 12 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*
 49€ hors boissons

Amuse-bouche
 ☞

Saint Jacques juste saisies et larmes de thon
 rouge mariné à la Téquila/passion, maki aux
 légumes

croquants et crème légère à la pomme verte
 ☞

Minute de bar saisi à la plancha, carbonara
 de carottes jaunes et blanches, jus safrané
 et vermicelles de supions

ou

Mignon de veau rôti aux trompettes
 d'Alsace relevées à la crème de balsamique,
 rattes du Touquet

☞

Figues rôties au nectar de Bacchus

☞

Mignardises