



le FOIE GRAS

Foie gras de canard au torchon
Fait maison, sous vide, conservation 30 jours

- au LIMONCELLO & citrons confits
- à l'ARMAGNAC & poivre du paradis
- au SAKE & cardamome verte
- au WHISKY et fève de tonka
- au RHUM et poivre sauvage



TARIF :
200g = 30€
500g = 65€



le MENU a emporter

en sachet sous vide
prêt à déguster

EN ENTREE

- Gravlax de Saumon à la mangue
- Tartare de Dorade, huitre et kiwi
- Tataki de Canard façon Thai
- Assortiment de Foie gras

EN PLAT

- Joue de Boeuf à la fève tonka,
Patates douces à l'anis étoilé
- Lotte au lait de coco,
citronnelle et poivre sauvage,
Blettes à la cardamome verte

EN DESSERT

- Coings pochés à la vanille
- Chutney de fruits exotiques
- Ananas confits au poivre long
- Panna cotta aux épices de Noël

TARIF :

Menu en 5 escales = 45€

(2 entrées + 1 plat + 2 desserts au choix)

Mets à l'unité

Entrée : 14€ / Plat : 24€ / Dessert : 12€



le BON CADEAU

Expérience culinaire à offrir
Carte personnalisée, pour 2 personnes

° bon VOYAGE

Menu Dégustation en 5 escales



- Menu VOYAGE = 80€ / 2 Pers.
- avec Apéritif = 100€.
- avec Accord Mets & Boissons = 130€

° bon TOUR du MONDE

Menu Dégustation surprise en 8 escales



- Menu TOUR du MONDE = 100€ / 2 Pers.
- avec Apéritif = 120€
- avec Accord Mets & Boissons = 150€

CONTACT : 04 75 63 07 38
www.lafontaine-cliousclat.fr

PASSEZ COMMANDE AVANT LE 18 DECEMBRE !

Les Commandes sont à récupérer au restaurant d'ici le 23 décembre au soir !

* Le restaurant ferme pour congés du 24 décembre au 13 février