Le Menu à emporter

Édition Noël

Le Chef vous fournira un **mode d'emploi** pour le service de vos plats, ainsi que toutes les **conditions idéales de réchauffe** pour que vous puissiez profiter d'un repas délicieux dans les **meilleures conditions.**

Du 1er décembre au 31 Décembre 2026*

*Fermeture le 25 décembre 2026

LES ENTRÉES

Foie gras artisanal, 9,50€
Accompagné de son chutney de pomme et de coing

Saumon fumé par nos soins, 9,50€
beurre citronné aux échalotes

Velouté de topinambour, 8€
Huile de noisette et noissettes torréfiés

Vol-au-vent croustillant aux escargots, 8€
Beurre persillé

LES PLATS

Tous nos plats sont accompagnés de :
flan de légumes et gratin de pommes de terre fondant

Pavé de lieu jaune, 15€
Sauce crémeuse au champagne

Fricassé de chapon aux morilles 15€

Cerf mijoté aux airelles, 15€
Sauce douce et légèrement acidulée

Gnocchis gourmands, 13€
Sauce crémeuse à la truffe

LES ESSENTIELS

Foie gras artisanal :
- 250 grammes 25€
- 500 grammes 45€

Saumon fumé par nos soins :
- 4 tranches 13€
- 6 tranches 19€

RESERVATION :

04 77 35 48 48
contact@lescedresbleus.com
www.lescedresbleus.fr



Un paiement intégral est demandé à la réservation

JOURS DE RETRAIT :
DU LUNDI AU VENDREDI DE 10H30 À 18H
*** 24 DÉCEMBRE, JUSQU'À 15H**