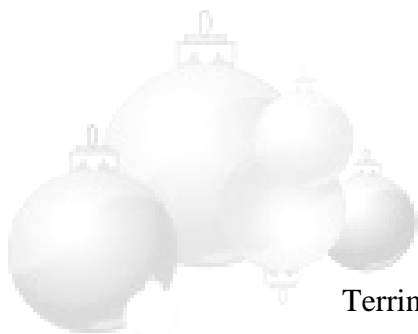


Au coin des Halles

RESTAURANT



Menu à emporter et à réchauffer Fin d'année 2020

Terrine de foie gras mi-cuit à la vanille & condiment coing
Ou/et
Noix de Saint-Jacques en coque feuilletée | beurre nantais



Suprême de chapon fermier | légumes cocotte & pleurotes Bio | jus à la truffe mélando
Ou
Navarin de lotte | légumes racines & petites pâtes de Noël | sauce homard



Royal-Langeais | clémentine Corse | kumquat confit & feuille d'or
Ou
Gâteau Breton au sarrazin | poire poché au vin d'hypocras & fruits rouges

44 € TTC (entrée/plat/dessert)

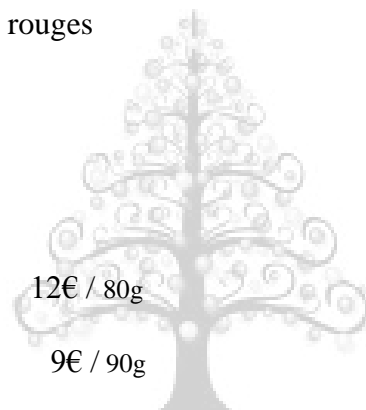
Suggestion de commande :

Foie gras de canard mi-cuit au naturel

12€ / 80g

Saumon d'Ecosse fumée à la ficelle

9€ / 90g



Commandez 72h avant le retrait au **02 47 96 37 25** ou **aucoindeshalles@hotmail.fr**

Le menu sera disponible les 23/24/26/27 et les 30/31 décembre.

Une heure d'enlèvement sera convenue lors de la prise de votre commande afin d'éviter de croiser d'autres clients.

Veuillez respecter, S.V.P. ce rendez-vous.

