



Noël A Emporter

Retrait le Vendredi 24 décembre entre 13h et 16 h

Pour commander :

Par mail à : latabledesorgues@gmail.com, en indiquant clairement :

- Vos Noms et Prénoms
- Votre n° de téléphone portable
- L'heure de retrait souhaité

Par téléphone au 04 90 39 11 02

Uniquement de 8h30 à 11 h et de 15h à 19h
(Éviter les heures de services MERCI)

A commander avant le 19/12

Chez vous...
Nos Suggestions de Noël

Bocal de Foie Gras de Canard 250g Et son Chutney de Manque	30.00 €
Rillettes de Saumon Label Rouge à l'Aneth (200g)	12.00 €
Apéro Box (3 verrines) (- Panna Cotta de Choux-Fleurs / Saumon Mariné à l'Anis - Tartare de Bœuf, et Chantilly au Foie Gras - Salade de Quinoa au Chorizo et Artichaut Barigoule)	6.00 €
Crème de Potimarron Bio aux Truffes (1 litre) (En bocal - consigne 2 €)	12.00 €
Suprême de Chapon Truffé, Mousseline de Pommes de Terre Et Légumes d'Hiver (en bocal à réchauffer - consigne 2 €)	24.00 €
Dos de Turbot en Ecailles de Saint-Jacques et Truffes, Risotto aux Coques et Coulis de Corail (En bocal à réchauffer - consigne 2 €)	24.00 €
Camembert de Bufflone aux Truffes Préparé par nos soins	10 € le demi 20 € l'entier
Finger Chocolat Praliné	4.00 €
Notre Pain Feuilleté	1.50 €





Menu de la Saint-Sylvestre

Quelques Grignotes Apéritives pour commencer...

Huître Pochée, Poireaux, Emulsion de Pommes de Terre et Caviar

Pressé de Foie Gras de Canard, Miroir de Betteraves

Turbot en Ecaille de Saint-Jacques et Truffes*, Topinambour et Artichauts

Le Pigeon de Racan en deux cuissons :

Le Suprême Rôti sur Coffre, Les Cuisses en Cromesqui,
Purée de Vitelotte et Légumes Glacés

Brillat Savarin « Triple Crème » Truffé* par nos soins,
Petite Salade de Mâche à l'Huile de Truffe

Finger Chocolat-Passion, Sorbet Ananas Citron Vert

(*Tuber Melanosporum)

108 € / personne

En cas d'intolérance alimentaire, nous sommes à votre écoute afin d'adapter la préparation des plats choisis.

Prix Nets



Menu du 1^{er} de l'An 2022

Quelques Grignotes Apéritives pour Commencer...

Crème de Potimarron, Chantilly au Lard et Rapée de Truffes*

Tartare de Saint-Jacques, Topinambour et Truffes*

Dos de Turbot, Tombée d'Épinards, Beurre Blanc au Citron Vert et Coques

Carré de Veau au Sautoir, Légumes Glacés et Risotto de Céleri Truffé*

Brillat Savarin « Triple Crème » Truffé* par nos Soins,
Petite Salade de Mâche à l'Huile de Truffe

Finger Chocolat-Passion, Sorbet Ananas Citron Vert

(*Tuber Melanosporum)

76 € sans le fromage / par personne
84 € avec fromage par personne

En cas d'intolérance alimentaire, nous sommes à votre écoute afin d'adapter la préparation des plats choisis.

Prix Nets