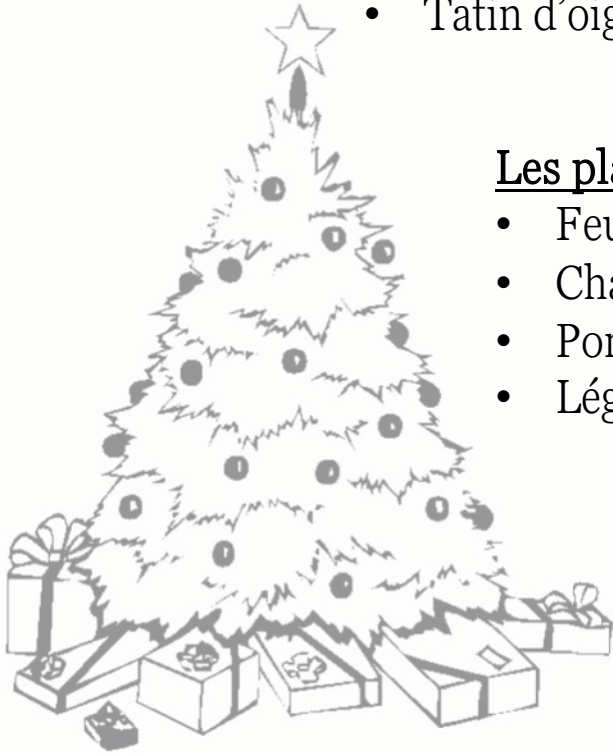


Le Vinois vous propose des plats à emporter pour Noël

Les entrées :

- Tourte de ris de veau et foie gras, jus corsé accompagné de mesclun, crème de balsamique à la truffe – 9€
- Gaufres de pommes de terre, emmental et saumon gravelax parfumé au whisky et chantilly acidulée – 12€
- Tatin d'oignon & foie gras, mesclun de salade – 14€



Les plats :

- Feuilleté de Saint Jacques, moules et pétoncles, poireaux au safran et crème citronnée (160gr) – 15€
- Chapon rôti, jus de rôti parfumé à la truffe (140gr) – 14€
- Pomme de terre grenailles confites, pleurotes bio du Quercy, ail et persil (100gr) – 5€
- Légumes rôtis : carotte, panais, courges, marrons et fèves (100gr) – 5€

Le dessert :

- Bûche de Noël : insert poires à la fève de tonka, mousse légère chocolat 64% et caramel beurre salé (la portion) – 6€

Date limite de réservation : 18 décembre 2023.

Date et heure de retrait au restaurant : 24 décembre 2023 entre 11h et 15h.

Toute commande doit être payée au moment de la réservation.