



## UNIQUEMENT À EMPORTER

### Menu à réchauffer au four. (Instructions fournies)

Pour Noël, passez votre commande avant le 22 décembre et venez la récupérer le 24 décembre au restaurant entre 9h et 12h.  
Pour la Saint-Sylvestre, passez votre commande avant le 29 décembre et venez la récupérer le 31 décembre au restaurant entre 9h et 12h.

20% d'acompte à la réservation. Conditionnement en bocaux en verre non consignés. Quantité limitée.

### Entrées 21€

#### MA FOI

Foie Gras mi-cuit (IGP Sud-Ouest), Chutney pomme/poire façon Baerewecke aux épices de Noël, Gelée de vin Pomme/Églantine

#### OU

#### QUEEN D

Tartare de Daurade Royale marinée aux zestes de main de Bouddha, Mangue & Passion, Mélange de Jeunes Pousses & Vinaigrette Gingembre

### Plats 28€

#### JACQUES À DIT

Noix de Saint-Jacques rôties au beurre demi-sel, marinière de Coques, Conchigliones farcies Poireau/Citron, Girolles & jus de coquillages légèrement fumé réduit au Noilly Prat

#### OU

#### VEAU & MERVEILLES

Médailon de Mignon de Veau rosé, Mousseline de PDT aux Noix de Cajou, Salsifis rôtis au Jus corsé & petits Champignons

### Dessert 15€

#### PARIS-LA BRESSE

Chou croustillant, Crème Noisette, Praliné au Grué de Cacao & gel Brimbelle

### Vin Champagne

N'hésitez pas à nous consulter pour des vins en accord avec vos menus

### FORMULE COMPLÈTE «J'AI ÉTÉ SAGE»

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert  
55€

### FORMULE COMPLÈTE «J'AI ÉTÉ TRÈS SAGE» En portion dégustation

2 Entrées + 2 Plats + 1 Dessert  
75€/pers

# L'ÉTABLE

COL DE GROSSE PIERRE  
88250 LA BRESSE

## Infos & réservations

Tél. 03 29 25 96 67

Mail [contact@letable-labresse.com](mailto:contact@letable-labresse.com)

[www.letable-labresse.com](http://www.letable-labresse.com)