



Restaurant
LA CHABOTTERIE
Audrey & Benjamin Pâtissier
Meilleur Ouvrier de France

**Pour vos fêtes de fin d'année,
le chef vous propose une sélection de plats à emporter :**

Terrine de Foie Gras marbré aux douces épices :

17€ les 100gr

**Crème de Cèpes : 17€ (1L)
Bisque de crustacés : 15€ (1L)**

**Pintade farcie aux fruits secs avec gnocchis de
pommes de terre au citron confit :**

14€/portion

Camembert de Vendée à la truffe Melanosporum :

Entier : 16€ | Demi : 8€

Bûche chocolat dulcey/passion : 5,50€ la part

Bûche vanille, clémentine : 5,50€ la part

**Saumur blanc "midi" 2022 - Domaine Arnaud Lambert : 20€
Crozes Hermitage rouge 2022 - Domaine Julie et Graeme Bott : 25€**

Réservation :

Vous pouvez commander **par téléphone au 02 55 90 02 85**
ou par **mail contact@lachabotterie.com jusqu'au :**
20 décembre pour Noël - 27 décembre pour le réveillon et jour de l'an

Les plats sont à retirer au restaurant La Chabotterie :

Le 23 décembre toute la journée et le 24 au matin pour Noël.
Le 31 décembre à partir de 15h pour le réveillon et le 01 janvier au matin pour le jour de l'an.

**Bonne dégustation !
Joyeux Noël et Bonne Année !**