Restaurant
LA CHABOTTERIE
Audrey & Benjamin Patissier
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)

***

Milieu de noix d'Entrecôte de Veau farci aux trompettes de la mort, jus au thym et foie gras
19€/personne

***

Lieu Jaune des Sables d'Olonne farci aux herbes, sauce champagne
19€/personne

***

Garniture identique : gnocchis de pommes de terre aux éclats de châtaignes

***

Camembert de Vendée à la truffe Melanosporum :
Entier : 18€ | Demi : 9€

***

Bûche :
7€ la part

Chocolat, caramel, cardamome, croustillant petit beurre

***

Vanille, biscuit amande, confit citron

(COMMANDE MINIMUM DE 2 PARTS PAR GÂTEAU)

	NOËL	NOUVEL AN
Réservation jusqu'au	20 déc.	27 déc.
Retrait des plats au restaurant La Chabotterie	23 déc. | 14h–18h 24 déc. | 10h–17h	31 déc. | dès 16h 1er janv. | 10h–12h

RÉSERVATION

02 55 90 02 85
contact@lachabotterie.com

Bonne dégustation ! Joyeux Noël et Bonne Année !