

# Les délices du restaurant chez vous pour les Fêtes avec Al Catala

Foie gras de canard élevage Collverd mi-cuit sous vide  
au sel fou du Roussillon et Rivesaltes ambré

la portion (60g)	12 €
les 500g	60 €
le kg	120 €

Tatin de foie gras aux abricots moelleux et pain d'épices

la pièce	12 €
----------	------

Coquille St Jacques et crevettes à la crème de safran

la pièce	16 €
----------	------

Saumon gravlax aux épices de Noël

les 120g	10 €
----------	------



Rôti de chapon farci aux morilles et armagnac,  
jus de viande au parfum des sous-bois (pièce de 1,5 à 2 kg)

le kg	60 €
-------	------

Filet de boeuf Wellington en croûte de feuilletage pur beurre  
garni de champignons (pièce de 1 kg, 4 à 5 personnes)

le kg	85 €
-------	------

Médailillon de lotte à l'armoricaine

la portion	21 €
------------	------



Gratin dauphinois truffé

la portion	5,50 €
------------	--------

Riz basmati à la coriandre

la portion	4,50 €
------------	--------

Légumes au wok et marrons confits

la portion	5,50 €
------------	--------



SAPIN CAKE le dessert qui étonne

pour 6 personnes	42 €
------------------	------

Parfums : crème de marron - vanille

ou nutella - vanille

ou citron - framboise

ou forêt noire

## *Menu de Noël à 38 €*

Coquille St Jacques et crevettes à la crème de safran  
ou  
Tatin de foie gras aux abricots moelleux et pain d'épices



Ballotine de pintade farce forestière jus de viande  
Gratin dauphinois truffé et ses petits légumes

ou

Médailillon de lotte à l'armoricaine  
Riz basmati à la coriandre



Bûchette chocolat façon forêt noire  
ou  
Bûchette citron meringué

## *Menu de Noël à 48 €*

Foie gras de canard élevage Collverd mi-cuit sous vide  
au sel fou du Roussillon et Rivesaltes ambré  
ou  
Tatin de foie gras aux abricots moelleux et pain d'épices



Saumon gravlax aux épices de Noël  
ou

Coquille St Jacques et crevettes à la crème de safran



Ballotine de pintade farce forestière jus de viande  
Gratin dauphinois truffé et ses petits légumes

ou

Médailillon de lotte à l'armoricaine  
Riz basmati à la coriandre



Bûchette chocolat façon forêt noire  
ou  
Bûchette citron meringué

*Offrez un bon cadeau  
qui enchante les papilles*



*Réservez au 06 15 08 30 43  
jusqu'au 20 décembre  
pour les repas des 24 et 25 décembre*