

## MENU

### AMUSES BOUCHES

3 amuses bouches

### ENTREE

- \*Terrine de Foie Gras maison au parfum de pommes
- \*Saumon fumé maison et ses accompagnements
- \*Tarte fine, légumes du soleil et Saint Jacques, coulis de poivron

### PLAT

- \*Filet de Bœuf sauce Périgueux
- \*Magret d'Oie au miel et vinaigre de cidre
- \*Filet de Cerf sauce Grand Veneur
- \*Dos de Cabillaud au beurre d'Agrumes
- \*Médaillon de lotte au coulis de crustacé

### DESSERT

- \*Entremet Poire et caramel
- \*Moelleux au chocolat mandarine

Les plats seront servis avec  
flan de butternut et pommes duchesses

### ***Formule à 25,00€***

3 amuses bouches

Entrée

Plat

Dessert

### ***Formule à 30,00€***

3 amuses bouches

Entrée

Plats : poisson et viande

Dessert

\*\*\*\*

Vente de foie gras et saumon aux détails

Plateau de fruits de mer à établir selon vos envies  
***(Réservation 48h à l'avance)***

**RESTAURANT**

**LA VIEILLE AUBERGE**

**JE VOUS SOUHAITE  
DE BONNES FETES  
DE FIN D'ANNEE**

**Menus de fin d'année**

*Commande à partir du 18 décembre 2020*

**05 49 53 30 34**

lavieilleaubergedechanteloup@gmail.com

1 route de la Forêt  
Lieudit Chanteloup

86580 VOUNEUIL SOUS BIARD

**Imprimé par mes soins, ne pas jeter sur la voie publique**  
**EURL LA VIEILLE AUBERGE**  
**RCS : 81477529200018**