



*Plats à emporter fin
d'année 2024
Restaurant L'Acte 2*

Nos mises en bouches : 3,5€ par personne

- Verrine butternut, noisette et truite fumée.
- Tartelette foie gras et champignons.
- Verrine tourteaux et avocats.

Nos Entrées :

- Coquilles St-Jacques gratinées aux fruits de mer et champignons. **9€ la part.**
- Pâté en croûte au gibier , compotée oignons rouge et genièvre **12€ la part.**
- Foie gras mi-cuit aux figues, chutney de figues et porto. **16€ la part.**
- Feuilleté ris de veau morilles. **9€ la part.**

Nos Poissons :

- Blanquette de lotte aux champignons. **15€ la part**
- Filet de bar en croûte de noisette, beurre blanc champagne. **15€ la part**
- Cassolette de homard et crevette, sauce américaine. **17€ la part**

Nos Viandes :

- Chapon aux petits légumes et châtaigne. **16€ la part.**
- Carré de veau sauce morilles et vin jaune. **16€ la part.**
- Filet de Cerf croûte cèpes, jus corsé. **17€ la part.**

Les garnitures :

- Pommes dauphine au potimarron et légumes de saison. **4€ la part**
- Risotto de petit épeautre au topinambour et légumes de saison **4€ la part**
- Purée de pommes de terre aux cèpes et légumes de saison. **4€ la part.**
- Tagliatelles fraîches maison et légumes de saison. **4€ la part.**

Les Petits +

- Saumon label rouge écosse fumé par nos soins. **65€/Kg**
- Truite d'Andaure fumée par nos soins. **60€/Kg**
- Terrine de foie gras de canard mi-cuit. **140€/Kg**

Nos Bûches :

Bûches traditionnelles :

- Noisette : mousse légère chocolat Valrhona, biscuit et praliné noisette.
- Corse : Mousse légère châtaigne, biscuit châtaigne et clémentine corse.
- Madagascar : mousse légère vanille, coing confit et biscuit cacahuète.

Bûches Glacées :

- Ardéchoise : Châtaigne et Poire.
- Velay : Myrtilles et verveine.
- Exotique : passion, ananas et coco.

4€ la part.

Minimum 2 parts

Pour le 24, 25 décembre, commande avant le dimanche 15 décembre.

Pour le 31 décembre, commande avant le dimanche 22 décembre.

Commande au 04-71-75-85-93