



UNIQUEMENT À EMPORTER

Menu à réchauffer au four. (Instructions fournies)

Pour Noël, passez votre commande avant le 22 décembre et venez la récupérer le 24 décembre au restaurant entre 9h et 12h.
Pour la Saint-Sylvestre, passez votre commande avant le 29 décembre et venez la récupérer le 31 décembre au restaurant entre 9h et 12h.

20% d'acompte à la réservation. Conditionnement en bocaux en verre non consignés. Quantité limitée.

Entrées 21€

MA FOI

Foie Gras mi-cuit (IGP Sud-Ouest), Chutney pomme/poire façon Baerewecke aux épices de Noël, gelée de Gewurztraminer

OU

JACQUES ADDICT

Carpaccio de St-Jacques & tartare de langoustine aux agrumes, Mangues, Passion, jeunes pousses & vinaigrette gingembre

Plats 28€

HOMARD SCIE

1/2 Homard : Queue & pince au beurre d'estragon, Ravioles de coudes & chair de tourteau au fenouil & citron confit, Tagliatelles à l'encre de seiche & Jus de têtes corsé

OU

ON EST PAS DES DINDES

Suprême de Pintade courtisée au beurre de truffe, Mousseline de Pommes de terre fumées aux éclats de noisettes, Racines & Jus de rôti truffé

Dessert 15€

DOUCEUR D'HIVER

Saint honoré à la Crème de Marron & Clémentines

Vin Champagne

N'hésitez pas à nous consulter pour des vins en accord avec vos menus

FORMULE COMPLÈTE
«J'AI ÉTÉ SAGE»

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert
55€

FORMULE COMPLÈTE
«J'AI ÉTÉ TRÈS SAGE»

2 Entrées + 2 Plats + 1 Dessert
75€

L'ÉTABLE

COL DE GROSSE PIERRE
88250 LA BRESSE

Infos & réservations

Tél. 03 29 25 96 67

Mail contact@letable-labresse.com

www.letable-labresse.com