

Menu de Noël

A Emporter

59€

Le Foie gras de canard du Domaine de Limagne,
assaisonné à la fine de Cognac hors d'âge, brioche
betterave et raisins

Le Céridé de chasse auvergnate, épaule cuisinée
comme un plat de la veille, pulpe de céleri râpée de
truffe d'hiver

Noix et Chocolat, biscuit moelleux aux noix
caramélisées, ganache grand cru, poire confite au cacao
et crème douce au lait de noix

Les Satellites Signature de la maison pour accompagner
votre apéritif et des mignardises de fin de repas-
suppl. 10€

Menu de Noël

Sur place

95€

Le Foie gras de canard du Domaine de Limagne, en escalope poêlée, myrtilles du Sancy cueillette de Vincent en sorbet, maïs en mousse légère de popcorn caramélisé



La St Jacques de nos côtes, colorées au sautoir, lasagne aux barbes et poireaux, corail et Noilly Prat



Le céridé, le dos de cerf de chasse Auvergnate, rôti au poëlon, risotto de céleri à la truffe d'hiver, sauce Grand Veneur



Avant goût de dessert autour de l'agrumes et pistils de Safran récolté à Clerlande par Fanny



Noix et Chocolat, biscuit moelleux aux noix caramélisées, ganache grand cru, poire confite au cacao et crème douce au lait de noix

Menus de Noël

Reservations

04 73 25 76 69

Arrhes de 50%

Cadeaux de Noël

Pour gâter vos proches vous pouvez aussi:

- **Commander de la terrine de foie gras**
250g (environ 5 personnes) : 39€
450g (environ 8 personnes) : 69€
- **Offrir des bons cadeaux via notre site**

<https://le-duguesclin.fr/>