



LA TABLE DES FÊTES

Foie gras de canard au naturel	
Ballotine 200 g	62
Foie gras à la truffe noire du Périgord	
Ballotine 200 g	69
Pain d'épices	
1 pièce pour accompagner le foie gras	15
Gravlax de truite	
250 g	46
Bœuf Wellington	
(Gratin dauphinois & sauce Périgueux)	
2 personnes	150
4 personnes	300
Pâté en croûte	
La tranche	24
(entier — sur commande)	
Caviar Sturia Vintage Baerii	
50g	140
Soupe de poissons	
50 cl	16
1 l	30
Rouille du pêcheur	
«Pumpkin House» 100 g	9
Chutney de figues	
«Pumpkin House» 100 g	9

LES DOUCEURS DE NOËL

Bûche de Noël façon entremets	
chocolat - caramel - noix de pécan	
5 personnes	58
Bûche de Noël glacée	
maron - vanille - mandarine	
5 personnes	52
Mendiants au chocolat	
150 g	18
Biscuits de Noël	
150 g	10

LES COFFRETS

Le Plaisir	85
Foie gras au naturel 200g,	
Pain d'épices,	
Chutney aux figues	
La Fête	165
Foie gras au naturel 200g,	
Pain d'épices,	
Chutney aux figues,	
75cl Champagne Drappier	
«Brut Nature»	
Le Grand Soir	280
Foie gras au naturel 200g,	
Pain d'épices,	
Chutney aux figues,	
Gravlax de truite 250g,	
Mendiants au chocolat 150g,	
Biscuits de Noël 150g,	
75cl Champagne Drappier	
«Millésime Exception 2020»	

COMMANDER



ou par e-mail à info@leperolles.ch