

PLATS À EMPORTER

La cuisine de la Maison Chabran s'invite à votre table

- Fin d'année 2019 -

A récupérer dans la matinée le 24,25, 31 Décembre et 1^{er} Janvier 2020

La Portion

Foie gras de canard cuit en terrine (les 150g) Nature : 22 Euros Marbré à la Syrah : 25 Euros

Saumon « Atlantique Nord Est » fumé par nos soins (les 250g) 23 Euros

Chaud froid au noix de coquilles Saint Jacques, crème aux langues d'oursin 22 Euros

En Fonction du prix de l'Approvisionnement : Tarif entre 50 et 70 Euros

Salade de pommes de terre ratte aux truffes (170g dont 20g de truffe "Tuber Melanosporum")

Demi-homard "Atlantique Nord-Ouest" au ris de veau et châtaignes, sauce homardine 39 Euros

Médaille de lotte, sauce champagne, petits légumes 26 Euros

Fricassée de poulet de Bresse, champignons à la crème et riz parfumé 29 Euros

Tournedos de cerf, sauce Grand Veneur (150g),
purée de topinambour à l'huile de truffe maison 31 Euros

*Pour vos commandes (sous 72h) et tout renseignement, contactez-nous
par téléphone au 04 75 84 60 09 ou par email chabran@michelchabran.fr*

(Dont TVA à 10%)

