

A l'occasion des fêtes de fin d'année, nous vous proposons  
les délices suivants à emporter :

- **Saumon gravelax à l'Aneth,**  
*Crème d'Isigny, crumble d'agrumes* 7,50€ la part
- **Lucullus de Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé par nos soins,**  
*Crème d'avocat/ mangue et citron vert* 7,50€ la part
- **Terrine de Foie gras de canard IGP mi-cuit (250g soit env 5 parts),**  
*Marmelade de figues au vinaigre de xérès* 25€
- **Bûche Chocolat noir Grand Cru, Praliné, Fève de tonka**  
*Biscuit Amande, croustillant praliné, insert fève de tonka, mousse chocolat noir Grand Cru*  
4,50€ la part (minimum 4 pers)



Ainsi que notre Menu de fête (à 26€)

Lucullus de Saumon fumé d'Ecosse Label rouge  
Crème d'avocat / mangue et citron vert

\*\*\*\*\*

Filet de volaille de Licques Label Rouge cuit Basse Température,  
Sauce au vin jaune, fondant de pommes de terre au parmesan,  
Lissée de potimarron bio

\*\*\*\*\*

Bûche Chocolat noir Grand Cru, Praliné, fève de Tonka

*(Assiette de fromages affinés des Hauts de France : +5€)*

Nous accueillerons vos commandes sur place, par téléphone au 03.27.47.30.90 ou par mail :  
[contact@au-gre-des-sens.fr](mailto:contact@au-gre-des-sens.fr)

**Jusqu'au mardi 17/12 à 19h pour Noël et lundi 23/12 à 19h pour le Nouvel An.**  
**Elles seront à retirer au restaurant le lundi 23/12 et le lundi 30/12 entre 16h et 18h.**

Nous vous souhaitons par avance de merveilleuses fêtes de fin d'année placées sous le signe  
de la joie, du partage et de la gourmandise !!!