

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

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 !!!