

# MENU DE FIN D'ANNÉE

Entrée-plot-fromage ou dessert 30.00 Euros par personne

## Entrées

Assiette festive, saumon fumé & foie gras  
(supplément de 6 Euros)

Velouté de courge Butternut, Oeuf à 63°C,  
mouillette et émulsion fumée

Gouline Angevine, rillauds, champignons de Vergennes  
sauce tomme aux saveurs de truffe

Gravelax de saumon,  
quinoa sauce Ponzu

## Plats

Chapon au Porto  
Morilles et pommes de terre

Filet de bar d'Atlantique  
chou-fleur rôti et beurre blanc

Filet de boeuf maturé par nos soins\*  
Agatha et légumes rôtis (supplément de 8 Euros)

Risotto à la Butternut  
Emulsion au parmesan

## Fromages & Desserts

Assiette 3 fromages  
La ferme du P'tit Brillet

Coulant au chocolat, Glace vanille  
(supplément de 3 Euros)

Mont-Blanc, meringue,  
crème de marron et glace vanille

Omelette Norvégienne, flambée au Cointreau  
coulis de saison

Condition de réservation

Entrée-plot-fromage ou dessert 30.00 Euros Boissons comprises

(kir vin blanc ou cocktail sans alcool, souvignon de Loire, Anjou rouge ou jus de fruits)

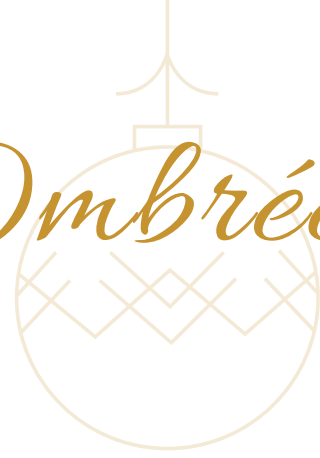
Tarif special réservé aux entreprises ou associations, disponible du 3 décembre ou 31 janvier 2025:

(hors week-end et jours fériés)

Uniquement sur réservation J- 1 semaine (SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ)

# Auberge de l'Ombree

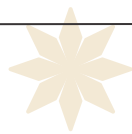
## Bon de Commande



Date: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ Heure: \_\_\_\_\_

Nom: \_\_\_\_\_

Email: \_\_\_\_\_ Phone: \_\_\_\_\_



PLATS	QTE
Assiette festive, saumon fumé & foie gras (supplément de 6 Euros)	
Velouté de courge Butternut, Oeuf à 63°C, mouillette et émulsion fumée	
Gouline Angevine, rillauds, champignons sauce tomme aux saveurs de truffe	
Gravelax de saumon, quinoa sauce Ponzu	
Chapon au Porto Morilles et pommes de terre	
Filet de boeuf mûré par nos soins* Agatha et légumes rôtis (supplément de 8 Euros)	
Filet de bar d'Atlantique chou-fleur rôti et beurre blanc	
Risotto à la Butternut Emulsion au parmesan	
Assiette 3 fromages La ferme du P'tit Brillet	
Coulant au chocolat Glace vanille (sup 3 euros)	
Mont-Blanc meringue, crème de marron et glace vanille	
Omelette Norvégienne, flambée au Cointreau coulis de fruits	

HÔTEL-RESTAURANT-TRAITEUR

#JOYEUXNOELETBONNEANNEE