Carré de la St Sylvestre

Menu unique

145 € en intégralité (hors boisson)

Pour vous mettre en bouche
« Oursin en émulsion et caviar d'Aquitaine »

~

Millefeuille de Foie Gras, figues séchées
et brioche truffée

~

Turbo rôti, purée de topinambour
Et sabayon des sous-bois

~

Petite pause Fraîcheur

~

Le Classique : Pigeon Rossini Truffe Mélanosporum
(alternative possible pour la viande)

~

La Fourme d'Ambert en chaud et froid

~

Mont Blanc aux clémentines corses et son sorbet

~

Mignardises

L'équipe vous souhaite un agréable moment gustatif !

Carré du Jour de l'An

MENU UNIQUE DU 1er JANVIER 2027

145 € en intégralité (hors boisson)

100 € (uniquement le menu en marron ave poisson ou viande)

Pour vous mettre en bouche
« Oursin en émulsion et caviar d'Aquitaine »

~

Millefeuille de Foie Gras, figues séchées
et brioche truffée

~

Petite pause Fraîcheur

~

Turbo rôti, purée de topinambour
Et sabayon des sous-bois

ou

Le Classique : Pigeon Rossini Truffe Mélanosporum

~

La Fourme d'Ambert en chaud et froid

~

Mont Blanc aux clémentines corses et son sorbet

~

Mignardises

L'équipe vous souhaite un agréable moment gustatif et une bonne année 2027 !

Traiteur
Fin d'année 2026

Commande avant le 14 Décembre

Foie-Gras confit IGP du Sud Ouest



100g	20 €
250g	40 €
500g	80 €
1kg	145 €

Saumon fumé



100g	10 €
1kg	80 €

Saumon Gravlax



100g	9 €
1kg	72 €

Pain d'épices

9 € pièce

Chaours AOP truffé

Entier - 35 €
Demi - 22 €

Reblochon AOP truffé



32 € pièce

Truffes : Selon le cours de la semaine





04 94 47 71 65
contact@restaurant-carredange.fr