

RACINE

RESTAURANT

vous propose de terminer l'année en gourmandise.
À emporter, pour la famille ou pour soi.

Bisque de homard & croutons.....	8,-
Saumon mariné, raifort & oeufs de saumon.....	7,-
Esturgeon fumé, caviar Petrossian & choux-fleur.....	17,-
Foie gras mi-cuit à la truffe & gelée de porto.....	19,-
Carpaccio de St-Jacques aux agrumes.....	15,-
Chapon farci aux châtaignes.....	23,-
Dos de chevreuil au cacao et piment.....	25,-
Demi-homard rôti aux épices & sauce armoricaine.....	32,-
Filet Rossini (foie gras, truffe & sauce mère).....	30,-
Mont-Blanc à la châtaigne & clémentine.....	7,-
Glace à l'orange amère & sarrasin.....	4,-
Bavarois de fromage, crumble de pain & herbes sauvages.....	5,-
Mignardises maison (guimauves, truffes & speculoos).....	2,50

* prix indiqué par personne

** accompagnement des plats: légumes glacés & purée de céleri-rave

À partir du 15 décembre 2020

Infos & commandes:

0562 28 07 41

www.racinerestaurant.fr