

Menu de fêtes à emporter

Duo d'entrées composé d'un foie gras de canard* aux châtaignes et truite fumée au bois de chartreuse, yuzu	12€
+ *Cake épices fait maison	5€
Entrée chaude : oeuf parfait et potiron, lard croustillant	8€
+ St Jacques snackées et truffe, risotto safrané	18€
+ Ballotine de volaille fermière, trompettes et pistaches et son jus au foie gras	16€
+ La pomme de pin, chocolat français et marron d'Ardèche Mignardises offertes avec le dessert	8€
= Menu complet	55€

ou composez votre menu à la carte !

Pour commander

Les commandes sont à effectuer par e-mail latabledumoulin@gmail.com
ou par téléphone au 04 79 65 94 77

NOËL

avant le 22 décembre 20h

NOUVEL AN

avant le 29 décembre 20h

Pour venir récupérer vos commandes
le 24 décembre de 10h à 13h

Pour venir récupérer vos commandes
le 31 décembre de 10h à 13h