



DE LA GRANDE MAISON

NOS GOURMANDISES À EMPORTER POUR LE 24 DECEMBRE 2019

Vente de truffe noire Melanosporum, prix en fonction du cours.

Les morilles de chez Masse (Extra)

La boîte de caviar Oscietre

Pour commencer ...

Le kit tartine de foie gras à la truffe noire du Périgord. (Soit une tranche de pain, une tranche de foie gras et des lamelles de truffes.)	18€
Le foie gras de canard fumé et mi cuit en doucette. (Un lobe de 500-600g)	70€
Le foie gras de canard nature. (Un lobe de 500-600g)	65€
Le Foie gras de canard Truffé (Un lobe de 500-600g)	85€
Le foie gras de canard Porto&Armagnac (Un lobe de 500-600g)	70€
Notre saumon fumé au bois de hêtre. (commande par 500gr)	68€ le Kg
Le consommé de volaille foie gras truffe noire et langoustine. (Pour une personne)	25€
Les Saint Jacques à la truffe noire dans leur coquille luttée. (Pour une personne)	24€
Le ragoût de morilles à l'œuf parfait et ses croûtons. (Pour une personne)	19€

Nos plats :

La nage de Saint Jacques au caviar Avruga cuite en coque de feuilletage. (Pour une personne)	26€
La volaille de Bresse aux morilles et au vin jaune (Pour 4 ou 8 personnes)	26€/Pers.
Le filet de bœuf Rossini, truffe noire et foie gras de canard poelé. (Pour une personne)	29€

Une petite place ?

Le camembert au lait cru farci à la truffe noire et mascarpone	35€
--	-----

Pour Noël, dernière commande avant le 19 décembre,

01 64 39 12 05
bistro@lagrande.maison

Vous pourrez récupérer votre commande le 24 décembre entre 10h et 12h30





DE LA GRANDE MAISON

