

menu des fêtes - 25 décembre et 1er janvier au midi.

servi également le 22,23 et 30 décembre.

Mises en bouche «terre, mer et marais...»

Foie gras aux parfums de Houille et de Sechuan,
carpaccio de truffes et sablé aux fruits secs
un verre de Château Michel de Montaigne, blanc doux des Côtes de Montravel

et/ou

Noix de St Jacques aux graines de sésame et châtaigne,
crémeux de potimaron et quelques gouttes d'huile de truffe

un verre de Picpoul de Pinet, blanc sec du Languedoc

Quisse et filet de pigeon, jus épicé au miel de Fléchin ,
petit chausson aux escargots et champignons, panais et autres légumes bios

un verre de Condates, rouge des Côteaux du Giennois

et/ou

Loup de mer confit au poivre algué et au yuzu ,
langoustine en tempura, patate douce et autres légumes bios
un verre de Saint Véran, blanc sec de Bourgogne

Gourmandise fromagère aux fruits et épices, flambée

Fondant au chocolat et à la poire caramélisée,
raviole à la crème de marron et sorbet mandarine-espelettes

mises en bouche, 2 plats, fromage et dessert: 47,50€ / avec l'apéritif maison, 2 verres de vin et l'eau: 70,90€

mises en bouche, 3 plats, fromage et dessert: 59,50€ / avec l'apéritif maison, 3 verres de vin et l'eau: 85,50€

20 rue haute 62960 FLECHIN- T. 03.21.12.69.33

www.lamaisonrestaurant.com / facebook:Lamaison Fléchin

également
service
traiteur