# Menu de Noël

## À EMPORTER

**RESERVATION AVANT LE 20 DÉCEMBRE :**

*04.90.72.37.55*
*Ou*
*CONTACT@LATELIERLARTDESMETS.FR*

***Facile à réchauffer, même pour les plus novices en cuisine…***
***Possibilité de s'adapter aux régimes alimentaires.***
***À récupérer le 24 décembre entre 10h et 12h.***
***Peut se manger le jour même ou le lendemain.***
***Fiche explicative fournie pour le réchauffage et le dressage des assiettes en toute simplicité.***

## AMUSE BOUCHE

**Surprise**

## ENTRÉE 16€ la portion

**Chartreuse de poisson blanc, soupe de favouille, herbes sauvages**

## PLAT 25€ la portion

**Ballotine de volaille de Bresse à la farigoule cuite à basse température, pomme de terre biron, légumes d'hiver**

## DESSERT 10€ la portion

**Entremets au choix :**

- **Chocolat Mékonga 70% de la maison l'Opéra, noix de pécan**

**Ou**

- **Pommes agrumes caramel**

42€ Le menu

*Restaurant L'ATELIER L'ART DES METS*
*500 ROUTE DE ROBION - 84300 LES TAILLADES*

Bib Gourmand