



MENU A EMPORTER SAINT -SYLVESTRE

54.00€

Panna cotta de haddock & crumble olive noire

Saint-Jacques, salsifis & fumet crémé à la vanille

Lotte au safran butternut & carottes

Caille au foie gras, cake chocolat aux 4 épices & cerfeuil tubéreux

Tarte mousseline de marron & crémeux vanille



Pour 6 menus commandés, une bouteille de vin offerte

Restaurant L'eau d'Oust ROHAN 02-97-38-91-86

franck.sinquin@restaurant-leaudoust.fr

Restaurant



02 97 38 91 86

**Vente de Foie gras maison à emporter
Conditionné sous vide sur réservation**

Foie gras nature

5.50€ la part de 50/55g

Foie gras marbré de magret fumé

6.00€ la part de 50/55g

Idée de dernière minute, Pensez aux bons cadeaux !

Bon Cadeau

n°1	2 menus du marché (uniquement au déjeuner en semaine) 2 verres de vins / personne	84.00 €
n°2	2 menus Au fil de l'eau	76.00 €
n°3	2 menus Inspiration	99.00 €
n°4	2 menus Inspiration 2 cocktails maison 2 verres de vin /personne	150.00 €
n°5	2 menus Au fil de l'eau 2 cocktails 2 verres de vin /personne	126.00 €
n°6	2 menus Inspiration 2 flûtes de Champagne	120.00 €
n°7	2 menus Au fil de l'eau 2 flûtes de Champagne	96.00 €
n°8	2 menus Inspiration 2 verres de vin /personne	133.00 €
n°9	2 menus Au fil de l'eau 2 verres de vin /personne	109.00 €
n°10	2 menus dégustation 2 cocktails accord mets & vins	210.00 €
n°11	2 menus dégustation (4 plats + dessert)	165.00 €
n°12	2 menus Homard 2 verres de vin / personne	250.00 €