

# L'ESPLANADE

Hôtel • Restaurant • Bar à vin

## Menu de fêtes à emporter

Cette année encore, L'Esplanade vous accompagne pour vos repas de fêtes grâce à une sélection de plats à emporter, préparés avec des produits de saison.

Que ce soit pour un dîner en famille ou un réveillon en petit comité, notre équipe vous propose une solution pratique : vous commandez, nous cuisinons, vous profitez.

La commande se fait facilement sur notre site, dans la rubrique « Commander à emporter », ou par e-mail.

Le retrait se fait au restaurant, à l'horaire de votre choix :

- 24 décembre : entre 12h et 14h
- 31 décembre : entre 14h et 17h

Toutes les commandes sont remises avec des indications claires de remise en température, pour un service simple à la maison.

Paielement sur place (CB, espèces, Titres-Restaurant, Chèques-Vacances).

Prix de vente "à emporter"

## Nos formules

Menu de Fêtes	28,00 €
Menu des P'tits Lutins	15,00 €

## A partager

Plateau Apéritif (pour 2 personnes)	19,90 €
<i>2 Buns de saumon fumé, crème d'aneth &amp; œufs de saumon 2 Bonbons de Foie Gras au pain d'épices 2 Tataki de patate douce au sésame, mayonnaise épicée 2 Oeufs de caille, mayonnaise au cumin, oeufs de lump &amp; herbes 2 tartelettes carotte, cumin et coriandre</i>	
Saucisson	6,30 €
<i>pur porc (origine France) au choix : Nature, Cèpes, Beaufort, Figues</i>	
Préfou Ail & Persil (Végé)	5,00 €
	<i>par 6 6,00 €</i>
	<i>par 12 12,00 €</i>
Praires farcies	<i>par 24 22,00 €</i>

## Les Entrées

Velouté de Potiron (Végé)	8,00 €
<i>champignons grillés et crème de parmesan</i>	
Terrine de Foie Gras maison	15,00 €
<i>(Origine Vendée), Pomme, gelée de cassis, brioche toastée</i>	
Saumon mi-cuit & Langoustines	9,50 €
<i>bisque de langoustines &amp; herbes fraîches</i>	

## Les Plats

Râbles de lapin farcis	20,00 €
<i>(Origine France) chou-fleur, panais, morilles &amp; sauce moutarde à l'ancienne</i>	
Epaule d'Agneau confite 7 heures	23,00 €
<i>Gratin Dauphinois</i>	
Jardin d'hiver (Végé)	16,00 €
<i>panais, pleurotes grillées, oignon nouveau, brocolis, noisettes &amp; parmesan</i>	
Papillote de Saumon & Saint-Jacques	20,00 €
<i>légumes de saison, crème d'aneth</i>	

## Les Desserts

Trilogie de fromages affinés	8,00 €
<i>tomme au cidre, bleu d'Auvergne, cabecou</i>	
Comme une Orangette	9,00 €
<i>biscuit chocolat, crémeux orange, praliné, croustillant</i>	
Entremets Vanille Cacahuète	9,00 €
<i>praliné cacahuète, ganache vanille, biscuit sablé &amp; fruits rouges</i>	