



# PAVILLON BLEU

## Menu fêtes 2020

**MENU 75 € (SANS BOISSONS)**

### **ENTRÉE**

**Foie gras de canard mi-cuit gelée de pommes vertes**

**Tatin de pommes fruits et brioche grillée**

### **MER**

**Homard bleu entier pêché Atlantique en Bellevue**

**Truffe noire fraîche melanosporum lubéron**

### **TERRE**

**Bollotine de Chapon fermier label rouge**

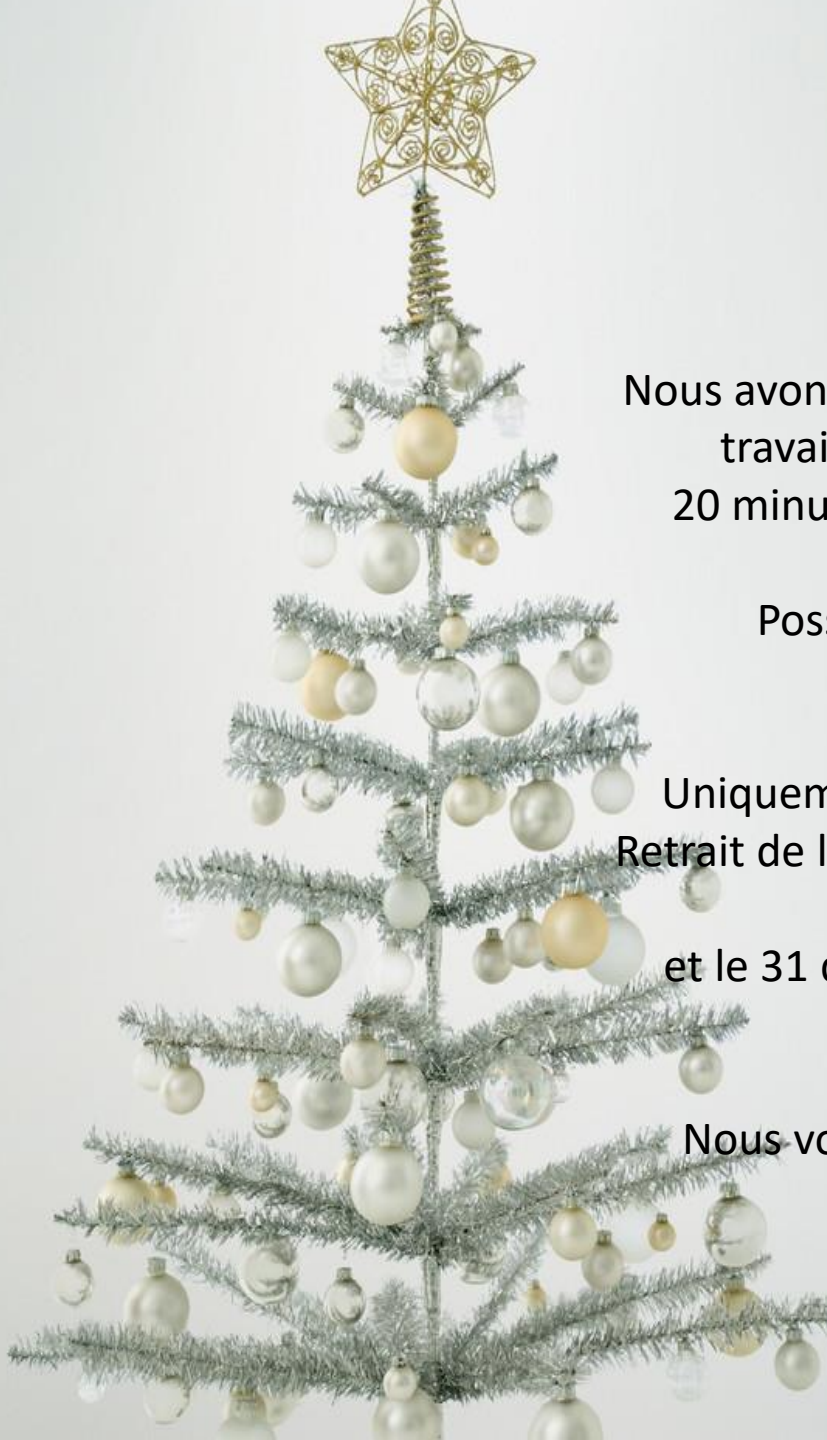
**Jus au foie gras , gratin dauphinois et purée de châtaignes**

### **FROMAGE**

**Brie fermier à la truffe, jeunes pousses et vinaigrette au miel**

### **DESSERT**

**Buche châtaigne, chocolat et marrons glacés**



Pavillon bleu  
351 rue reine blanche  
45160 OLIVET

Téléphone : 02 38 66 14 30

Nous avons élaboré ce menu afin de vous donner le moins de travail possible, juste un plat à réchauffer le chapon 20 minutes dans un four chaud à 200 ° avec un bol d'eau chaude à l'intérieur

Possibilité de choisir un grand vin le jour même dans notre cave

Uniquement sur commande avant le 22 décembre au soir  
Retrait de la commande le 24 décembre entre 11h00 et 15h00 pour Noël

et le 31 décembre entre 11h00 et 15h00 pour le réveillon du 31 décembre

Nous vous souhaitons de très jolies fêtes de fin d'année et surtout prenez bien soin de vous

Bertrand, Agnieszka et toute son équipe