

Restaurant  
**L'EMPREINTE**  
*by Yannick Lecog*

## MENU DE NOËL SUR PLACE

### MISE EN BOUCHE

Foie Gras  
Condiment  
Pain de mie maison

### ENTRÉE

Homard  
Combava  
Ricotta  
Crustacés

### PLAT

Turbo  
Navet  
Céleri  
Passion  
Livèche

### FROMAGE

Plateau de fromages de la Maison Mons  
ou faisselle

### DESSERT

La Bûche dans la Tradition de Noël au choix :  
Tout chocolat ou  
Agrumes et baie de sichuan

MENU DE NOËL : 58 EUROS / PAR PERSONNE  
RÉSERVATION : 04 77 63 10 52

## MENU DE NOËL À L'EMPORTER

### MISE EN BOUCHE

Foie Gras  
Condiment  
Pain de mie maison

### ENTRÉE

Homard  
Combava  
Ricotta  
Crustacés

### PLAT

Volaille aux Morilles

### DESSERT

La Bûche dans la Tradition de Noël au choix :  
Tout chocolat ou  
Agrumes et baie de sichuan

MENU DE NOËL : 49 EUROS / PAR PERSONNE  
RÉSERVATION : 04 77 63 10 52

Restaurant  
**L'EMPREINTE**  
*by Yannick Lecog*

MENU DE RÉVEILLON & NOUVEL AN  
À L'EMPORTER

MISE EN BOUCHE

Crabe  
Topinambourg  
Passion  
Estragon

ENTRÉE

Champignon Sauvage  
Persil  
Cerfeuil tubéreux  
Iode

PLAT

Paleron de Bœuf  
Céleri  
Truffe

DESSERT

La Bûche dans la Tradition de Noël au choix :  
Tout chocolat ou  
Agrumes et baie de sichuan

MENU DE NOUVEL AN : 49 EUROS / PAR PERSONNE  
RÉSERVATION : 04 77 63 10 52

PRIX INDIQUÉ PAR PORTION

## SUGGESTIONS DE FÊTE À L'EMPORTER

### LES ENTRÉES

Foie gras de canard marbré au cacao (Domaine de Limagne),  
condiment kiwi golden, passion et piment.

80g : 15€  
500g : 80€  
1kg : 145€

Paté en croute / Foie gras / Canard / Noisette / Grenadine

11€ la portion

Raviole de homard / Combava / Ricotta / Crustacé

16€ la portion

### LES PLATS

Galantine de volaille aux morilles

21€ la portion

Lotte / Légumes anciens / Cerfeuil / Crustacé

22€ la portion

### LES DESSERTS

Bûche « Tout chocolat »

5€ la portion

Bûche Agrumes / Baie de sichuan

5€ la portion

SUR COMMANDE UNIQUEMENT  
04 77 63 10 52