

Menu de Noël et de la St Sylvestre à emporter (75 € TTC)

Comprenant : 2 mises en bouche, entrée, plat, fromage et dessert

Mises en bouche

Velouté de châtaigne / foie gras rôti / mascarpone fouettée / copeaux de truffe Melanosporum

Crevette sauvage / pousses d'épinard / jus de carapace / rouille siphonnée

Entrée

L'Œuf Bio

Bouillon mousseux à la truffe / gnocchis / champignons du moment / truffe Melanosporum

Ou

Le foie gras de canard

Dans l'idée d'un marbré / homard & truffe Melanosporum / gelée de cerise au gingembre

Plat

La volaille fermière farcie / trompettes de la mort / bouillon de volaille / légumes du moment / truffe Melanosporum

Ou

La queue de homard / artichauts poivrade & légumes d'hiver / bouillon barigoule

Fromage

Le Brie de Meaux truffé

Dessert

Gourmandise autour de la mandarine corse

MENU DE LA ST SYLVESTRE

Vendredi 31 décembre 2021

La noix de St Jacques

Servie en coquille / mousseline de cerfeuil tubéreux / émulsion de persil plat



Le homard

Fines ravioles tricolores / jeunes poireaux à la goutte d'huile d'olive / caviar Kristal

Le chapon de Méditerranée (poisson)

Cuit doucement / asperges de Mallemort / gnocchis à l'encre de seiche / jus de roche

La canette de Barbarie

Confite / foie gras et marrons de Collobrières / poires aux épices & mesclun de jeunes pousses

Le Brie truffé

Réinterprété en siphon / feuillantine croustillante & noix

La gourmandise de l'An neuf

Mignardises de fin de repas

Menu en 6 services 150 €

Menu est élaboré sous réserve de modifications dues aux arrivages

Empreinte bancaire 100 € par personne

Prix nets - Service compris

Vente à Emporter Noël et St Sylvestre

Les commandes sont à effectuer au plus tard :

Le mardi 21 décembre 2021 pour le 24 décembre

Le mardi 28 décembre 2021 pour le 31 décembre

Les commandes peuvent être passées :

- ✓ Par mail : contact@larbreausoleil.com
- ✓ Par téléphone : 04.94.24.06.04
- ✓ Par sms : 07.88.21.96.94

Merci de nous laisser votre nom et numéro de téléphone (le cas échéant), ainsi que le détail de votre commande, en précisant bien le nombre de menus et le choix des entrées et plats.

Les commandes sont à retirer au Restaurant l'Arbre au Soleil, sur le Nouveau Port au Lavandou :

Le 24 décembre de 14h à 18h

Le 31 décembre de 14h à 18h

Nos foies gras de canard & saumons fumés

- La verrine de foie gras de canard à la truffe (+/- 150g) 20 €
- Le marbré de foie gras de canard au homard & truffe Melanosporum, servi en surprise 19 € la part

- Le saumon fumé artisanal qualité extra 6 € les 100g
- Le saumon fumé farci à la pomme verte & ricotta 7 € les 100g