



Le Relais du Bois Saint Georges *Menu de Noël*

90€ PAR PERSONNE



LA TRUITE DE GENSAC-LA-PALLUE

Confite au sel & Cresson



LES NOIX DE SAINT JACQUES AU BARBECUE

Courge & Agrumes



LE CHAPON FERMIER RÔTI, HERBES SOUS LA PEAU

Betterave en croûte de brioche au parfum de Cèdre

OU

LE FILET DE BOEUF COMME UN "ROSSINI"



LE CHOCOLAT CARAÏBES 66%

La Clémentine & Pain d'épices





Notre Carte des fêtes à emporter

(Disponible du vendredi soir au dimanche midi pour Noël et Jour de l'An)

Prix unitaire

<i>Foie gras de Canard mi-cuit</i>	<i>25€</i>
<i>Saumon confit au Sel & Agrumes</i>	<i>20€</i>
<i>Carpaccio de Saint-Jacques & Radis d'hiver</i> <i>Vinaigrette Citron vert & Miel</i>	<i>26€</i>
<hr/>	
<i>Pintade fermière rôtie (pour 4 personnes)</i>	<i>60€</i>
<i>Purée de Pomme de Terre à la truffe</i>	<i>10€</i>
<i>Bar de ligne - Poireau au barbecue - Tartare d'huîtres</i>	<i>42€</i>
<i>Filet de bœuf grillé - Gratin de Céleri rave</i>	<i>55€</i>
<hr/>	
<i>Poire Williams - Châtaigne - Vanille de Madagascar</i>	<i>15€</i>
<i>Bûche - Chocolat praliné - Amandes & Noisettes</i>	<i>15€</i>

Informations et commandes

Au 05.46.93.50.99 ou à info@relaisdubois.com

- Pour un retrait du vendredi 24 décembre au soir au dimanche 26 décembre à midi, commande possible jusqu'au mardi 21 décembre.*
- Pour un retrait du vendredi 31 décembre au soir au dimanche 2 janvier à midi, commande possible jusqu'au mardi 28 décembre.*



Merci de signaler vos allergies ou intolérances alimentaires lors de la commande.

Toutes nos recettes sont "faites maison".