

AUBERGE  
TIEGEZ 

PRODUITS ET MENUS À EMPORTER

## Les produits à emporter

Nos plats sont préparés avec des produits de saison, ils permettent de redécouvrir les saveurs au gré des récoltes. Ils sont 100% fait maison.

Foie gras de canard extra.....10,00 € les 100 g

Saumon fumé Bio.....8,00 € les 100 g

Truffe noire fraîche.....150,00 € les 100 g

Truffe blanche Italie.....250,00 € les 100 g

Caviar prestige France.....150,00 € les 100 g

Petit pain Maison.....0,80 € la pièce

Pour vous satisfaire pleinement, toutes les commandes pour le 24/25 décembre et pour le 31 décembre, sont arrêtées le 16 décembre.



# Le menu spécial fête

Offrez vous à la maison une remarquable expérience gastronomique.

## LE MENU

Menu complet.....	50€ par personne
Toast salé spécial fête.....	2 € la part
Mignardise spécial fête.....	2 € la part
Pressé de foie gras extra, gelée de truffe noir et cardine.....	12 € la part
Saint Jacques, potiron et pata-negra.....	13 € la part
Filet de pintade, pomme de terre et châtaigne.....	15 € la part
Assortiment de fromage affiné, par un Maître affineur, condiment et salade.....	10 € la part
Bûche glacée vanille de bourbon et chocolat alpaco grand cru .....	8 € la part

## LE VIN

Cuvée silex (crémant de Loire bio).....	15 € la bouteille
Vin blanc du moment sélectionné par Marion.....	12 € la bouteille
Vin rouge du moment sélectionné par Marion.....	12 € la bouteille

Pour vous satisfaire pleinement, toutes les commandes pour le 24/25 décembre et pour le 31 décembre, sont arrêtées le 16 décembre.