



**BON DE COMMANDE À RETOURNER AU RESTAURANT OU**

PAR MAIL À [LECHEVERNY@GMAIL.COM](mailto:LECHEVERNY@GMAIL.COM)

DATE DE VOTRE VENUE : MERCREDI 25 DÉCEMBRE 2024

NOMBRE DE PERSONNE(S) : \_\_\_\_\_

HEURE D'ARRIVÉE : \_\_\_\_\_ H \_\_\_\_\_ MN

NOM : \_\_\_\_\_

PRÉNOM : \_\_\_\_\_

ADRESSE : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

VILLE : - \_\_\_\_\_

CODE POSTAL : - \_\_\_\_\_

TEL : \_\_\_\_\_

EMAIL : \_\_\_\_\_

REMARQUES : \_\_\_\_\_

**RÉSERVATION CONFIRMÉE PAR ARRHES VERSÉS DE 50 %**

**MONTANT VERSÉ :**

**ROMAIN PALARD – ESTELLE ET GUILLAUME KUHLER  
ET LEURS COLLABORATEURS, PRODUCTEURS ET FOURNISSEURS**

**VOUS SOUHAITE DE BELLES FÊTES DE FIN D'ANNÉE.**

**DÉJEUNER DU  
MERCREDI 25 DÉCEMBRE 2024**

**75 € HORS BOISSONS**

**AMUSE-BOUCHES**

**NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES,  
BISQUE DE FENOUIL ET HUILE DE CORIANDRE.**

**ENTRÉE**

**LE FOIE GRAS DE CANARD DES MONTS DE BLOND,  
CHUTNEY DE POMMES DU LIMOUSIN ET BRIOCHE  
AUX NOIX.**

**POISSON**

**LE TURBOT, MOUSSELINE DE CHOU-FLEURS ET  
SOMMITÉS, SAUCE CURRY VERT ET TUILE DE  
TAPIOCA.**

**VIANDE**

**LE SUPRÊME DE CHAPON AUX MORILLES, CRÈME DE  
FOIE GRAS PARMENTIÈRE, CAROTTES FANES ET JUS  
DE VIANDE.**

**FROMAGES**

**LA DÉCLINAISON DE 3 FROMAGES LIMOUSIN.**

**DESSERT**

**NOIX DE COCO, MARRON, CASSIS  
MOUSSE, SABLÉ ET PRALINÉ COCO, MOELLEUX ET  
CRÉMEUX MARRON, SORBET CASSIS.**