



BON DE COMMANDE À RETOURNER AU RESTAURANT OU
PAR MAIL À LECHEVERNY@GMAIL.COM

DATE DE VOTRE VENUE : JEUDI 1 JANVIER 2026 MIDI

NOMBRE DE PERSONNE(S) : _____

HEURE D'ARRIVÉE : _____ H _____ MN

NOM : _____

PRÉNOM : _____

ADRESSE : _____

VILLE : - _____

CODE POSTAL : - _____

TEL : _____

REMARQUES : -

RÉSERVATION CONFIRMÉE PAR ARRHEs VERSÉS DE 50 € PAR CONVIVE
MONTANT VERSÉ :

ROMAIN PALARD – ESTELLE ET GUILLAUME KUHler
ET LEURS COLLABORATEURS, PRODUCTEURS ET FOURNISSEURS
VOUS SOUHAITENT DE BELLES FÊTES DE FIN D'ANNÉE.

JEUDI 1 JANVIER 2026 - 100,00 €

COCKTAIL OU COUPE DE CHAMPAGNE

AMUSE-BOUCHE

HUÎTRE EN GELÉE AU YUZU, CONCOMBRE ET
GRENADE, NUAGE DE CRÈME, PERLE DE VINAIGRE
BALSAMIQUE ET PAVOT.

ENTRÉE

FOIE GRAS DE CANARD DES MONTS DE BLOND AU
SAUTERNES, PISTACHE ET KAKI, BRIOCHE.

POISSON

FILET DE TURBOT, PURÉE DE POMMES DE TERRE
FUMÉE, BETTERAVE RÔTIE, JUS DE VEAU CITRONNÉ
ET ŒUFS DE TRUITE.

VIANDE

MAGRET DE CANARD CUIT BASSE TEMPÉRATURE,
SALSIFIS EN DEUX TEXTURES, BEURRE BLANC DE
VOLAILE, CONDIMENT À LA MOUTARDE À
L'ANCIENNE, AU VIN ET AUX HERBES.

FROMAGES

LA DÉCLINAISON DE 3 FROMAGES DU MOMENT.

DESSERT

TARTE CRÉMEUSE AU CAFÉ, MOUSSE DE POIRE ET TUILE
AU CAFÉ.

MENU ENFANT DE MOINS DE 10 ANS A 40,00€ ENTRÉE PLAT DESSERT
30,00€ ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT

NOUS POUVONS ADAPTER LES PLATS SELON LES ENVIES OU LES
CONTRAINTES ALIMENTAIRES,

DANS LA LIMITE DU RAISONNABLE, BIEN SÛR !