

# La Source des Lys

## MENU NOEL et ST SYLVESTRE

### ENTREES

<i>* Foie gras cru cuit au sel, pain d'épices et toasts</i>	<b>9 €</b>
<i>* Assiette de fruits de mer (bulots, bigorneaux, crevettes roses, langoustines, huîtres)</i>	<b>12 €</b>
<i>* Demi-homard mayonnaise</i>	<b>22 €</b>
<i>* Plateau de fruits de mer (bulots, bigorneaux, crevettes roses, langoustines, huîtres, demi-tourteau)</i>	<b>30 €</b>
<i>Plus demi-homard</i>	<b>50 €</b>

\*\*\*\*\*

### PLATS

<i>* Feuilleté de st jacques étuvé de poireaux</i>	<b>16 €</b>
<i>* Gigue de chevreuil grand veneur, poêlée de marrons</i>	<b>16 €</b>
<i>* Suprême de chapon aux morilles, écrasé de pommes de terre et patates douces</i>	<b>16 €</b>

\*\*\*\*\*

### DESSERTS

<i>* Fraîcheur coco framboise</i>	<b>4.20 €</b>
<i>* Rondin chocolat praliné cœur sésame</i>	<b>4.20 €</b>
<i>* Volute vanille abricot</i>	<b>4.20 €</b>

\*\*\*\*\*

### UNIQUEMENT SUR COMMANDE

**POUR NOEL DERNIER JOUR DE COMMANDE LE 23 DECEMBRE AVANT 16 H  
A RETIRER LE 24 AVANT 17 H**

\*\*\*\*\*

**POUR LE 31 DECEMBRE DERNIER JOUR DE COMMANDE LE 29 AVANT 16 H  
A RETIRER LE 31 AVANT 17 H**