



PLATS A EMPORTER FETES DE FIN D'ANNEE 2021

A venir récupérer le 24 décembre entre 11h et 14h et le 31 décembre entre 11h et 14h
Sur réservation de préférence avant le 17/12 pour NOEL et avant le 24/12 pour la Saint Sylvestre.

05 55 65 00 11 – contact@hotelcentral-creuse.com

LES ENTREES

Douzaines d'huitres	<i>selon le cours</i>
Saumon gravlax	10.00€
Escargots, beurre persillé maison x 6	6.00€
Escargots, beurre persillé maison x 12	12.00€
Gratin de queues d'écrevisses au safran	12.00€
Cassolette de homard européen	<i>selon le cours environ 25.00€</i>
Foie gras de canard mi-cuit au côteaoux du Layon, pain d'épices et chutney 110.00€ /kg,	11.00€ la part

LES PLATS (accompagnement compris)

Ballotine de suprême de volaille cuisson basse température	16.00€
Tourte de pigeonneau et foie gras poêlé, jus corsé	24.00€
Blanquette de ris de veau au vin jaunes	20.00€
Turbot, beurre blanc et Champagne	20.00€
Caille farcie au foie gras et morilles	18.00€

LES DESSERTS

Dôme façon rocher au chocolat Valrhona	5.00€
Terrine de pain d'épices maison au miel de chez « Debruyne »	20.00€

Nous consulter pour les verrines apéritives ou plateau de fromages.