

SERVICE TRAITEUR

CUISINEZ, RECEVEZ COMME UN GRAND CHEF



Saumon gravlax à la betterave

Offert le pickles de choux-fleur, la crème de raifort, le pain d'épices

250 gr/6 personnes

25€

Foie gras au torchon

Offert le chutney de mangue, le crumble

250 gr/6 personnes

25€

Lièvre à la royale

Choux rouge, compote de coing, sauce grand veneur

la portion/1 personne

18€

Le Brillat Savarin aux truffes

500 gr

35€



Le panier des fêtes

Saumon gravlax
Foie gras mi-cuit
et accompagnement

50€ pour 6 pers.

CHEF DE CUISINE

Serge Ripert

SUR COMMANDE :

Tel.: 03 85 59 02 06

Port.: 06 15 87 05 21

lepotingourmand@wanadoo.fr

ART'HÔTEL

*** & SPA

Le Potin Gourmand

- RESTAURANT -

Les commandes
sont à retirer
au Potin Gourmand
Champ de foire
à Cluny



Pensez à offrir
vos bons cadeaux
Repas
Séjours cocooning
SPA



JC Boyer

En famille ou entre amis

OFFREZ VOUS L'EXTASE DE VOS PAPILLES

39 €



Saumon Gravlax à la betterave,
crème de raifort

Lièvre à la royale, fettuccini à l'huile de truffe,
choux rouge

Soufflé aux pommes et au calvados
coulis de caramel au beurre salé



ART'HÔTEL
*** & SPA
Le Potin Gourmand
- RESTAURANT -

