



VENTE À EMPORTER



PROFITEZ D'UN FOIE GRAS DE CANARD
PRÉPARÉ POUR LES FÊTES PAR
LE CHEF ROMAIN HERTRICH

COMMANDEZ OU EMPORTEZ
UNE BALLOTINE DE FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS
ENTIER MI-CUIT MARINÉ AU GEWURZTRAMINER

PASSEZ VOTRE COMMANDE PAR MAIL OU PAR TÉLÉPHONE
JUSQU'AU MARDI 17 DÉCEMBRE

VENEZ LA RÉCUPÉRER AU RESTAURANT
SAMEDI 21, DIMANCHE 22 OU LUNDI 23 DÉCEMBRE
LE MATIN ENTRE 9H ET 11H

2 FORMATS PROPOSÉS:

- 250g à 28 €

- 500g à 55 €

Conseil : pour une entrée comptez 50g à 60g/personne


À CONSOMMER AVANT JANVIER 2020



POUR COMMANDER OU SE RENSEIGNER

Tel +33(0)3 89 47 88 21

Mail contact@aubergeleboucbleu.com



LE SOMMELIER ROMAIN LAMBERT
VOUS PROPOSE UNE SÉLECTION DE VINS À OFFRIR
OU POUR ACCOMPAGNER VOS REPAS DE FÊTES

(BOUTEILLES DE 75CL)

- PINOT NOIR « GALETS OLIGOCÈNES », 2015

DOMAINE BOTT GEYL

élevé en barrique avec un beau fruité

30 €

- CROZES HERMITAGE « LES 3 CHÊNES », 2017

EMMANUEL DARNAUD

100% Syrah épicé et boisé

22 €

- GEWURZTRAMINER STUPGASSE, 2017

DOMAINE BAUMAN-ZIRGEL

légèrement sucré avec de jolis amers

17 €

- PINOT GRIS « TRADITION », 2017

DOMAINE SIPP-MACK

sec avec un joli gras en fin de bouche

15 €

- JURANÇON « CAUBEIGHT », 2016

DOMAINE CASTÉRA

vin moelleux du Sud-Ouest de la France

27 €

- CRÉMANT EXTRA BRUT « REFLETS », 2014

JEAN-CLAUDE BUECHER

sec avec une fine bulle et un beau fruité

14 €

- RIESLING GRAND CRU ROSACKER, 2013

DOMAINE SIPP-MACK

vif et sec avec une belle évolution

21 €

