



FÊTE DE NOËL
ET NOUVEL AN 2024

avec Les Fêlés Du Bocal

Mises en bouche (froides)

Crème de haricot blanc, huître en gelée
Choux au bœuf séché et chèvre
Royale de choux fleur chantilly agrumes

Entrée

Opéra de foie gras poire/cacao
(à déguster tempéré)

ou

Cannelloni de saumon fumé à la chaire de crabe et
blinis au sarrasin, tartare de noix de Saint Jacques
(à déguster froid)

Plat principal

Bœuf au tartare d'algue, purée de potimarron, ragout de blette
et châtaigne, pomme paille

A déguster chaud (2,5min au micro-onde ou 30min au bain-marie) et rajouter les pommes
pailles froides au dernier moment

ou

Bar rôti et marinère de couteaux au beurre d'ail,
pomme de terre fondante et épinard

A déguster chaud (2,5min au micro-onde ou 30min au bain-marie)

Dessert

Pomme de pin chocolat betterave

ou

Bûche poire, vanille et noix

Les fêlés du bocal, 198 rue Nationale, Place Washington, Le Mans

A emporter sur réservation avant le :

- le 20/12 pour Noël
 - le 27/12 pour le nouvel an
- sur <https://les-feles-du-bocal.bio/produit/menu-de-fetes/> ou au 02.43.78.25.11

Menu à 39€ et avec mises en bouche : 49€

**Nous vous souhaitons un bon appétit
et un bon réveillon**

