PLANQUE

Pour Noël et le Nouvel An,
laissez notre cuisine prendre place au cœur de vos tables de fête

ENTRÉES FROIDES

Paté en croûte — (120g) **12 €**
Foie gras, Ris de veau et Girolles en pickles — (1,6kg) **100 €**, (3,1kg) **190 €**

FOIES GRAS

Foie Gras — (250g) **49 €**, (500g) **89 €**
confiture de coing et tamarin

POISSONS

Truite fumée au sapin (200g) — (200g) **20€**
Beurre de sapin x agrumes

VOLAILLE

Pithiviers *(6/8 personnes)* — **70 €**
Volaille, Champignons, Sauce vin jaune — (Truffée) **130 €**

GIBIER

Ragoût de chevreuil — (120g/pers) **30€**
Saint Joseph et Mûre en pickles

ACCOMPAGNENTS

Gratin dauphinois aux cèpes — (120g) **9 €**

Gratin de cardon à la moelle — (120g) **9 €**

CAVIAR

Caviar Français Baeri — (30g) **59€**
de la maison Kaviari

FROMAGE

Brillat Savarin Truffé — (300g) **30€**

DESSERT

Bûche — (6/8 pers) **50€**
Chocolat WEISS, Shizo, Cassis, Riz soufflé

Une carte des vins peut être disponible sur demande

N'hésitez pas à passer directement au restaurant ou à nous contacter par mail à planque.restaurant@gmail.com

RETRAIT DES COMMANDES:

Mercredi 23/12 de 16h à 20h.
Jeudi 24/12 de 9h à 18h.
&
Mercredi 30/12 de 16h à 20h.
Jeudi 31/12 de 9h à 18h.

PLANQUE
Restaurant du Musée d'Art Moderne & Contemporain
Rue Fernand Léger,
Saint-Priest-en-Jarez
07 78 79 62 77

 **@planque.restaurant**

 **planque.restaurant@gmail.com**