



## VENTE A EMPORTER

## POUR NOËL



[Retrait possible à partir du 21 décembre]

### LES ENTREES

Foie-gras de canard mi-cuit au torchon	15€ les 100g
Foie-gras de canard mi-cuit à la Truffe tuber Uncinatum	19€ les 100g
Saumon fumé par nos soins, au bois de hêtre	9€ les 100g
Pâté en croûte aux ris de veau et champignons, gelée de canard	9,50€ la tranche de 120g

### LES PLATS CHAUDS

Boudin blanc et sauce crème aux oignons confits	14€ le boudin de 150g
Civet de sanglier	21€ la portion
Truite de l'Isère en croûte feuilletée (à cuire à la maison)	20€ la portion

### GARNITURES

Gratin dauphinois et légumes d'hiver	8€ la portion
--------------------------------------	---------------

### LES BÛCHES

Mont-Blanc : Mousse crème de marron, confit de myrtilles et biscuit joconde	7€ la part
Chocolat exotique : Mousse chocolat au lait, crémeux passion et génoise cacao	7€ la part

[Commandes au 04.76.95.84.84](tel:0476958484) ou par mail à [asterales@hotel-du-golf-vercors.fr](mailto:asterales@hotel-du-golf-vercors.fr)