

# La Maison

Domaine de Bournissac

## SERVICE TRAITEUR

### ENTRÉES

- Foie gras de Canard mi-cuit au naturel 14€
- Terrine de Sanglier aux Fruits secs 12€
- Fricassée d'Asperges vertes, Gnocchi, Jambon de pays jus de volaille au cerfeuil 18€

### PLATS

- Blanc de volaille fermière au vin jaune et morilles 22€
- Côte de Veau cuite au sautoir, Polenta crémeuse et Râpé de Truffe 25€
- Osso Bucco de Lotte au safran, Gateau de Fenouil confit 22€

### DESSERTS

- Tarte aux Citron 7€
- Rocher chocolat 7€
- Choux à la crème 7€

### MENUS

#### Déjeuner du Jeudi 18, Vendredi 19 et Samedi 20 Février

Gravlax de Saumon Ecosse "Label rouge"  
crêpe Vonnasienne, beurre de citron

Filet de St Pierre de "Petit Bateau"  
Purée de Carottes à l'orange

Rocher Chocolat

32€/pers.

#### Déjeuner du Dimanche 21 Février

Pistou de coquilles St Jacques

Rossini de Boeuf "Salers"  
Risotto de petit Epeautre de Sault

Millefeuille Tradition

45€/pers.



Réservations au 04 90 90 25 25  
Montée d'Eyragues - 13550 PALUDS DE NOVES