

### MENU DE NOËL 35€

#### ENTRÉE

« Quenelle de brochet, sauce homardine, riz sauvage ① ④ ⑤ ⑥ »

#### PLAT PRINCIPAL

Suprême de Chapon de Bresse à la crème et morilles, gratin de légumes oubliés ① ④

#### DESSERT

Choix de bûche de Noël sur commande – extra 6€/pers. ① ④ ⑤ ⑥

### MENU DU NOUVEL AN 55€

#### ENTRÉE

Homard laqué d'une nage coraillée, remoulade de radis noir au raifort ④ ⑤ ⑥

#### PLAT PRINCIPAL

Cerf mijoté, sauce grand veneur aux airelles, ① ④ ⑤ ⑥  
fruits et légumes d'hiver rôtis, spätzle à la châtaigne

#### DESSERT

Palet chocolat grand cru, crème pistache ① ④ ⑥

### NOS PRODUITS DE FÊTES :

- Bloc de foie gras de canard au naturel.....55.00€/500gr ④
- Saumon fumé « Label Rouge » d'Ecosse .....7.00€/100gr ⑥
- Gravlax de saumon « Label Rouge » d'Ecosse à la betterave.....8.00€/100gr ⑥

#### Liste des allergènes

① Gluten  
④ Arachides  
⑤ Céleri

② Crustacés  
③ Soja  
⑦ Moutarde

⑧ Oeufs  
⑨ Lait et lactose  
⑩ Graines de sésame

⑪ Poissons  
⑫ Fruits à coques  
⑬ Sulfites

⑭ Mollusques  
⑮ Lupin

*Prix TTC – Les commandes doivent être faites minimum 72h à l'avance.*

*Retrait des commandes en boutique*

*Osmose Cuisine 129, route de Taconnaz – 74310 LES HOUCHES*

*Commande pour minimum 2 personnes*

*Les choix des menus doivent être les mêmes pour l'ensemble des convives*