

# Arpaije vous propose ses repas de fêtes

(menus à emporter - 16,50 €)



*Amuse-bouche du chef*

## - Entrées -

*Soupe de poisson et garnitures*

*Ou*

*Duo de filet de poissons fumés*

*(saumon & fromage aux herbes fraîches et truite fumée, gel de citron)*

*Ou*

*Foie gras de canard maison et son trio de garniture*

*(Gélatine de vin blanc, Toast et Confit d'oignon rouge) + 2,00 €*

## - Plats -

*Dorade royale en filet, fenouil poêlé, jus de clémentine & poivre Sichuan,*

*Tian de légumes et riz safrané*

*Ou*

*Suprême de pintadeau forestier au marron et champignons, Tatin de poire,*

*Salsifis, Airelles et mousseline de panais*

## - Dessert -

*Dôme au chocolat croquant, Cœur de framboise et Crème anglaise à la fève*

*de tonka*

\*\*\*

Date limite de réservation : vendredi 18 décembre (à emporter les 22, 23 et 24/12)

Mais encore





**Arpaije** vous propose également

Ses produits d'épicerie fine faits maison  
(achat comptoir à emporter)

\*\*\*

*Rillettes de canard & Cœur de foie gras,  
Brioche maison & Confit d'échalotes*

3,5 €/100 gr

\*\*\*

*Foie gras de canard & Trio de garniture  
(Gélatine de vin blanc, Toast et Confit d'oignon rouge)*

3,5 €/50 gr ou 6 €/100 gr

\*\*\*



*Et l'équipe vous souhaite*

*le meilleur pour 2021 !*