

# MENU À EMPORTER

JEUDI 25, VENDREDI 26 ET SAMEDI  
27 NOVEMBRE

## ENTRÉE

Œuf cuit à basse température  
sablé tandoori  
Crèmeux de maïs et éclats croquants  
au cébettes

*L'entrée se déguste froide.*

## PLAT

Magret de canard rôti et effiloché  
de cuise confite  
Chou rouge braisé, patate douce,  
jus au genièvre

*Le plat est à réchauffer à 150°C pendant 15 min.*

*Le contenant passe au four, veillez à bien retirer le  
couvercle et le remplacer par une feuille d'aluminium.*

## DESSERT

Meringue croustillante, chocolat  
fumé en ganache  
Crèmeux de châtaigne et gel sudachi

*En arrivant placez votre dessert au frigo, puis  
sortez le 10 min avant de la déguster.*



Prix hors boisson 28€/personne

<https://restaurant-laparte.shop-and-go.fr>

Réservation via la boutique en ligne

Retrait de 10h30 à 12h30 et de 17h00 à 18h30

