

# LUM la Table

## Menu

### DE NOËL

#### à emporter

#### Entrée

Foie gras mi-cuit des Landes/ cœur de chutney aux raisins et vin de Roaix 18€

#### Plat

Saint-Jacques de Normandie snackées,  
persil tubéreux et carottes au cumin,  
crème des barbes au vin jaune,  
huile infusée aux corails 24€

#### ou

Saint-Pierre du Grau à la vapeur, risotto corsé  
au bouillon de poireaux, beurre blanc  
et poutargue de Martigues 24€

-----  
Dos de faisan de chasse rôti, parfum d'épices  
chaudes, jus de gibier au vin rouge,  
Truffe de Vaison, céleri & châtaigne 28€

#### Dessert

Gros macaron praliné, crémeux  
chocolat noir,  
texture de coing & coudounat  
12€

Le menu complet vous est proposé au prix de 80€/pers. avec tartinables & crackers offerts pour l'apéritif! ou si vous le souhaitez, vous pouvez également piocher l'un ou l'autre plat, à la carte.

