

LE PATIO

VAISON-LA-ROMAINE

S'empporte pendant les fêtes

DU 20 AU 31 DECEMBRE

*Commande minimum 48h à l'avance par telephone au
04.90.65.53.82 ou PAR MAIL lepatiovaison@gmail.com*

MENU DE FÊTE A LA MAISON, COMME AU RESTAURANT

**Foie gras de canard maison, pain aux épices, confiture de
figues**

OU

**Saumon fumé maison, blinis à la châtaigne et crème aux
herbes**



**Ballotine de chapon aux marrons, gratin de pommes de terre
aux cèpes**

OU

Bourride de gambas au safran



Mousse aux marrons et marrons glacés

OU

Entremet au calisson

Menu complet : 38€

Entrée: 12€

Plat : 22€

Dessert : 7€



2024

NOUVEL AN

MARDI 31 DÉCEMBRE 2024
à partir de 21h

UN ACOMPTE DE 30€/PERSONNE SERA DEMANDÉ À LA RÉSERVATION

MENU UNIQUE 60€

ENTRÉE

DÉCLINAISON D'AMUSES BOUCHE EN DEUX
SERVICES

Huître & perle de vinaigre aux échalottes
Foie gras, pain d'épices et confit de figues
Crêpe roulée jambon cuit parfumé à la truffe
Cuillère de gravlax de saumon
Briochain magret fumé, crème aux noix
Sucette au parmesan

Makis californien crevette menthe, pointe de mayo au wasabi
Île flottante à l'artichaut parfumé à la truffe

Noix de Saint Jacques juste snackée
Crevette Kuro
Brochette de minis boudins
Cappuccino de cèpes

PLAT

Demie queue de langouste cuite au brasero (*si le temps le permet*),
timbale de riz et sauce chimichurri

OU

Magret de canard entier au braséro, gratin de pommes de terre aux
cèpes

FROMAGE

Plateau de fromages à partager de la maison Lou Canesteou

DESSERT

Assortiment de gourmandises

LE PATIO

VAISON-LA-ROMAINE

S'empporte pendant les fêtes

DU 20 AU 31 DECEMBRE

*Commande minimum 48h à l'avance par telephone au
04.90.65.53.82 ou PAR MAIL lepatiovaison@gmail.com*

VERRINE 1.80€

LE COFFRET DE 9 VERRINES AU CHOIX 16€

- Ile flottant à l'artichaut parfumée à la truffe
- Tartare de courgette au piment doux et crevettes marinées
- Mousse de tarama et œufs de lump
- Pois chiches et chorizo fort
- Œuf dur et mousse parfumée à la truffe
- Poulet pané aux cacahuètes et poivronnade
- Tartare de tomates crème et tapenade
- Poivrons rouges et mousse de chèvre
- Crémeux de fromage blanc et saumon fumé

CRÊPES ROULÉES 13.50€ 15 portions par crêpe

- Jambon cuit crème parfumée à la truffe
- Saumon fumé ciboulette
- Tomates confites basilic

PETITS PAINS 1.80€

- Foie gras et confit de figes (supp 0.20€)
- Brandade de morue
- Magret fumé crème aux noix
- Chèvre et coppa
- Saumon fumé et mascarpone

L'INCONTURNABLE FOIE GRAS MAISON

- Terrine 1kg : 120€
- Terrine 500g : 60€
- Portion individuelle (environ 80g) : 10€
- Pain aux épices : 1.50€

LES SUSHIS

- Coffret de 36 sushis : 54€