



Pour Noël,
le Restaurant L'auberge Saint Jean
s'invite à votre table...

Menu unique 70 euros par personne.
(Retrait des commandes au restaurant le vendredi 24 décembre
À partir de 14h00, livraison possible 20km aux alentours)

Terrine de foie gras de canard aux châtaignes confites et chanterelles,
chutney de butternut acidulé.

Noix de coquilles Saint Jacques poêlées, échalotes caramélisées,
dés de pommes et pulpe de topinambour,
fin velouté des barbes au Champagne.

Pigeon rôti aux épices de Noël,
jus de pigeon aux accents de bière,
pressé de panais dauphinois.

Le hérisson meringué aux fruits de la passion,
confit de mangue au combawa.

Mignardises.

Tous nos plats sont conditionnés froids et sont à réchauffer par vos soins,
grâce à la fiche explicative qui accompagne le menu.

Pour accompagner l'apéritif, nous vous proposons un coffret dégustation salé

Coffret 30 euros pour deux personnes

Finger de jambon blanc, beurre au thym moutardé.
Terrine de joue de bœuf aux lentilles.
Dôme de thon rouge, radis et gingembre.
Boudin blanc de veau, jus au porto rouge.
Quelques pickles de légumes.

Pour toutes demandes
de renseignement et réservation
tel : 05 57 74 95 50
contact@aubergesaintjean.com

Restaurant L'auberge Saint Jean
8 rue du pont
33420 Saint Jean de Blaignac