

Le menu GOURMAND

À 22,90€

Réductions apéritives

Tarte fine de St. Jacques,* julienne de Granny smith,
pignons, réduction au raisin et rosé de Provence

Filet de pintade aux girolles, dariole de butternut

Idee accord met et vin (disponible en boutique)

En entrée :

Dom. Clavel VDP d'Oc
Mon histoire blanc, Chardonnay

BGG Côtes de Provence
Rosé Tournaïne

Château Aumérade côtes de
Provence Aumerade style rosé

Pour le plat :

Saumur Champigny Truffeau

La Roche Joubert
Côtes de bourg AOC

Dom Valettes St. Nicolas
de Bourgueil AOC Origine

Le menu PLAISIR

À 32,90€

Réductions apéritives

Pressé de foie gras aux 4 saveurs
(pistaches, abricot, pruneaux et figues)

Filet de bar de ligne sauvage,
julienne de carottes multicolores au cumin et
noisettes, écrasé de pomme de terre à la truffe

Idee accord met et vin (disponible en boutique)

En entrée :

Dom des Forges
IGP Loire Tendresse (blanc)

Tartinet les 1^{eres} grives
IGP Côtes de Gascogne

Coteaux du Layon Or et Lumière

Pour le plat :

Château Aumérade côtes de
Provence Aumerade style rosé

Chardonnay 100% IGP

Saumur Champigny Truffeau

** Dates limites de commandes **

Jusqu'au 22 décembre inclus pour le réveillon de Noël
Et Jusqu'au 29 décembre inclus pour le nouvel an.

Retrouvez-nous



www.maison-daviou.com

13 RUE DE L'ARMORIQUE. 29233 CLÉDER
02 98 69 40 25



Maison Daviou

ARTISAN • BOUCHER • CHARCUTIER • TRAITEUR

“ Et le bonheur
a du goût ! ”

Menus de Fêtes

