

## VENTE A EMPORTER

commande à passer au plus tard la veille pour le lendemain  
par téléphone au : 03 84 44 60 91 / 06 17 14 16 28  
ou par e-mail : reservation@hostelleriesaintgermain.com

Un petit pain maison offert par personne

### Menu Gourmand à 33 €

La truite rose en gravlax et le chèvre  
de la ferme sur une gaufre de  
pomme de terre

◆◆◆

Le filet de perdreau aux  
champignons en crépinette, polenta,  
choux rouge confit et jus au genièvre

◆◆◆

La panacotta autour du marron  
Corse

### Menu Plaisir à 39 €

Le foie gras de canard aux figues  
et brioche maison

◆◆◆

Le filet de St Pierre en viennoise,  
risotto de pâtes Frégola Sarda aux  
salsifis et cèpes

◆◆◆

Le cube au chocolat Guanaja  
et orange au parfum de safran

**Nos fournisseurs** : Maison Masse, Pisciculture Beuque, ferme des Cabrotins, Chocolat Valrhona, Marron Corsiglia, Margain Marée, Volaille de l'Européain, Maraicher bio Julien Vacavant, Primeur Bonnefoy

Pour les fêtes de fin d'année nous vous proposons nos bons cadeaux en vente sur notre site avec « **secret box** » et le foie gras maison et des produits de fêtes en vente sur notre site avec **notre boutique en ligne** « **shop and go** ».

Conditionné en barquette alimentaire biodégradable, fabrication française  
dlc 48h

#### HORAIRES DE RETRAIT DU JEUDI AU DIMANCHE MIDI

- de 11h00 à 13h00 à l'hostellerie

- de 17h00 à 19h00 au caveau Rouget de Lisle à Lons-le-Saunier