

# Carte de Foie-Gras de Canard, pour les fêtes de fin d'Année, A Emporter

## Carte de Foie Gras, pour 100 Grammes :

* Foie Gras de Canard Cru	6,20€
*Foie Gras de Canard cuit au torchon	9,50€
*Marbré de Foie Gras de Canard/Pain D'épices	11,00€
*Foie Gras de Canard mi- cuit, combava/Citronnelle /Noix de coco	11,00€
*Pressé de Foie Gras de Canard/Homard Breton	17,00€
*Pressé de Foie Gras de Canard/Saint-Jacques d'Erquy	14,00€
*Pressé de Foie Gras de Canard/Caille / Champignons des Bois	14,00€

\*\*\*\*\*

- Conditionné sous-vide d'air
- Commande avant Mardi 18 Décembre 2018
- A retirer au restaurant entre le jeudi 20 Décembre 2018 & le Dimanche 23 Décembre 2018, aux heures d'ouverture.



**Restaurant Mickaël Pihours Le Gambetta** - 1\* au Guide Michelin

12, Rue Gambetta - 49 400 SAUMUR - [restaurantlegambetta.fr](http://restaurantlegambetta.fr)  
[contact@restaurantlegambetta.fr](mailto:contact@restaurantlegambetta.fr) - Tél : 02.41.67.66.66

 **les Collectionneurs**<sup>®</sup>  
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs