

LES IDÉES CADEAUX

Les paniers gourmands

Venez les composer vous-même, plein de choix de produits made in France et artisans de France.

Charcuterie fine

Artisans de France
et David DARNAJOUX

- pâté croûte,
- terrines,
- jambon persillé,
- foies gras



*Toute l'équipe du Café des Arts
vous souhaite de joyeuses fêtes
de fin d'années et vous envoie ses
meilleurs vœux de bonheur, de
santé et de succès pour 2023*

Le Café
des Arts

Gault & Millau
L'expert gourmand

*Menus
des
fêtes*

NOËL ET SAINT SYLVESTRE 2022

A EMPORTER

David
arnajoux



Le Café des Arts
1, rue Saint Laurent
25290 Ornans

03.81.82.20.87



LES ENTRÉES

Foies Gras de Canard39,90 €

Mi-cuit IGP bocal de 200 gr.

Foie Gras de Canard à la truffe de Sarlat250,00 €

Mi-cuit le kilo.

Foie Gras de Canard Français210,00 €

Mi-cuit le kilo.

Escargots de Bourgogne au beurre d'Isigny 8,30 €

Par 6 unités.

Escargots de Bourgogne au beurre d'Isigny15,00 €

Par 12 unités.

Oreiller de la belle Aurore...140,00 €

Pâté croûte, porc, poulet, ris de veau, foie gras et truffes : le kilo.

Terrine de poissons aux St Jacques et langoustines80,00 €

Le kilo.

LES PLATS

Suprême de poulet aux écrevisses.....22,90 €,

La part.

Ris de veau à la crème de Cognac et morilles27,90 €

La part.

Homard entier à l'américaine29,90 €

La part.

LES PLATS (suite)

Fondant de veau à la crème de vin jaune et morilles24,90 €

La part.

Médaille de lièvre à la royale34,90 €

La part.

Supplément légumes 4,00 €

Par personne.



DAVID DARNAJOUX



CHEF EURO-TOQUES FRANCE

Médaillé des toques françaises
Ambassadeur produit pour la maison CHAZAL

Gault & Millau
L'expert gourmand



DESSERT

Assortiment de 6 mini-choux

.....10,90 €

MOF : Meilleur Ouvrier de France.

L'ÉPICERIE FINE



Venez découvrir un éventail de produits régionaux, haut de gamme, élaborés par des M.O.F, des maîtres cuisiniers et des producteurs locaux passionnés :

- Café, thé infusions,
- Confitures, miels,
- Moutardes, huiles, vinaigres,
- Cornichons, terrines,
- Sardines, charcuteries fines
- Vins

*Menus
des
fêtes*

