

Restaurant « Les Servages d'Armelle »  
Contact@servages.com

**À commander obligatoirement avant le 21 Décembre**  
**Certaines modifications peuvent être apportées sur demande (allergies)**  
**Ce menu sera à retirer sur place, sur prise de rendez-vous le 24 Décembre**  
**Nous proposons sur demande des fromages de la région, vins et**  
**champagnes pour compléter votre menu**

**MENU « Tradition » NOËL**

**60 €**

**Saumon 'Bömlo'**

*Fromage frais allégé au citron, Saumon fumé, huile d'olive aux zestes de citrons.*  
*\*(Œufs, Poissons, Produits laitiers)*

**Noix de Saint Jacques**

*Coquille de noix de Saint Jacques, mousseline de patates douces de jardin d'Anjou, jus de bards aux truffes 'Tuber Melanosporum'.*  
*\*(Crustacés, Traces de Gluten, Produits laitiers)*

**Dinde Fermière**

*Dodine de dinde farcie au foie gras de canard, jus et sauce aux girolles du pays, gratin de pommes de terre et légumes racines.*  
*\*(Traces de Gluten, Œufs, Produits Laitiers)*

**Chocolat au Lait 45% 'Kayambe'**  
**(Chocolat Michel Chuizel)**

*Barre glacée Chocolat au lait et poire 'williams', nougatine noisette du Piémont, sauce pralinée à la noisette, copeaux de chocolats noirs 82% 'Arcango'*  
*\*(Produits Laitiers, fruits à Coques, Œufs, possibilité trace de Gluten)*

**Armelle, Patrick, Pascal ainsi que toute l'équipe de Servages d'Armelle vous**  
**souhaitent de très bonnes et heureuses fêtes de fin d'année**

**\*Allergènes** (décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs)

Restaurant « Les Servages d'Armelle »

Contact@servages.com

**Réservation des commandes obligatoires avant le 21 Décembre**  
**Certaines modifications peuvent être apportées sur demande (allergies)**  
**Ce menu sera à retirer sur place, sur prise de rendez-vous le 31 Décembre**  
**Nous proposons sur demande des fromages de la région, vins et**  
**champagnes pour compléter votre menu**

### **MENU NOUVEL AN**

**90 €**

#### **Veau de Galice, Bar de Ligne**

Tartare de filet de veau, Bar de ligne comme un sushi, huile d'olive/citron, « feuille » de riz gluant à la nori.

\*(Poissons)

#### **Noix de Coquilles Saint Jacques, Truffes 'Tuber Melanosporum'**

Carpaccio de Saint Jacques tempéré, huile d'olive/truffe, palet d'épinards/mozzarella/parmesan reggiano.

\*(Crustacés, Produits Laitiers, Œufs)

#### **Chapon Fermier**

Filet en croustade de jambon et parmesan reggiano, fricassée de cuisses aux morilles, raviolis aux herbes (à l'ail des ours).

\*(Gluten, Produits Laitiers, Œufs)

#### **« Délice » Fruits Exotique**

Coque chocolat 'Ivoire' aux zestes de citrons jaunes et verts, gelée de fruits de la passion, salpicon ananas, mangue, papaye, orange, sauce grenadine aux épices, crème glacée 'Mojito', « palets » noix de coco.

°(Œufs, Produits Laitiers)

**Armelle, Patrick, Pascal ainsi que toute l'équipe des Servages d'Armelle vous souhaitent de très bonnes et heureuses fêtes de fin d'année**

**\*Allergènes** (décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs)