



MENU DE FETES DE L'AROMAT

Menu complet : 45€.

Entrée et Plat : 35€ / Plat et Dessert : 35€

Les entrées :

- Tarte fine de saint jacques et gambas grillées et marinées sur mousseline de brocolis à la noisette et velouté de bardes

Ou

- Escalope de foie gras poêlée fumée aux aiguilles de pin, velouté de butternut, ravioles à la truffe, étuvée d'oignons et panais

Les plats : 25€ (possibilité de prendre les plats hors du menu) :

- Cannelloni d'une queue de homard aux cèpes et épinards, jus de presse crémé, mousseline dubarry et poireaux braisés,

Ou

- Rouelle de chapon fermier farci aux champignons foie gras et châtaigne fumée, gratin dauphinois truffé et cocotte de légumes

Les desserts :

- Bûche individuelle chocolat, feuillantine croustillante et mendiant de fruits secs,

Ou

- Gros macaron tatin spéculoos .

LES PETITS PLUS DE L'AROMAT

Le foie gras au kilo :

- Nature 85€/kg,
- Aux figues 95€/kg,
- Aux truffes 155€/kg

Saumon fumé par nos soins : 55€/kg,
si vous le souhaitez tranché : 65€/kg

Caviar OSCIETRE :

Caviar Osciètre 20g : 40,00€/unit
Caviar Osciètre 50g : 90,00€/ unit
Caviar Osciètre 125g : 190,00€/ unit
Caviar Osciètre 250g : 350,00€/ unit

Plateau fromage sélection de chez Lucienne : aux 3 laits, 5 sortes de fromages :

- Plateau de fromages 3/4 personnes : 25€,
- Plateau de fromages 5/7 personnes : 35€,
- Plateau de fromages 10/12 personnes : 55€.

Bouteilles de vins à prix caviste (conférer la carte, pour d'autres appellations, n'hésitez pas à nous demander).

Commandes à passer avant le 22 Décembre (20h dernière commande) pour Noël.

Commandes à passer avant le 29 Décembre (20h dernière commande) pour le réveillon du 31 Décembre.

A emporter de 10h à 16h le Vendredi 24 et Vendredi 31 Décembre.

Ou livraison sur demande (5€ le trajet sur Marseille et nous consulterons les autres communes) le Vendredi 24 et Vendredi 31 Décembre

04.91.55.09.06 (demander Virginie)

Réservations sur le site : <http://www.laromat.com/>

FACEBOOK : @LAromat· Restaurant