Menu enfant 20€: blanquette de filet de dinde avec un riz safrané, buche au chocolat



La Carte

La boite à Apéritif : 12€ = 6 pièces par personne

Sablé saumon fumé, wrap de légumes au citron vert, tartelette crème de st jacques et pamplemousse, mini-cannelé au chorizo, mini-muffin courgette-tomate-boursin, gougère à l'emmental

Langouste entière 37€ / Viande 22€ / Dessert 8€

Le foie gras : les 250g 35€ / Les 500g : 65€ / Le 1kg : 125€



- ► Possibilité d'offrir une carte cadeau pour le restaurant
 - ► Acompte de 50 % demandé à la commande



Retrait des commandes : au 21 bis rue de l'horloge Riom

Pour le 24 décembre : 13h/ 16h

Pour le 25 décembre : 10h/11h30

Pour le 31 décembre : 13h/16h



Attention, stock en quantité limitée!

Le Flamboyant "Bistro-Gastro"

21 Bis Rue De L'horloge 63200 Riom

©04.73.63.07.97 Ou 06.80.30.12.10

Site: <u>www.restaurant-le-flamboyant.com</u> Email: restaurantleflamboyant@orange.fr



Menu à 35€ : 2 plats + dessert avec : foie gras + filet de canette +

dessert

Menu à 42€ : 2 plats + dessert avec : ½ langouste +filet de canette +

dessert

Menu à 53€: 3 plats + dessert avec : Foie gras +½ langouste +filet

de canette + dessert



Entrée

Foie gras au muscat de rivesaltes, pain brioché Crustacé

1/2 langouste froide, mayonnaise au safran

Viande

Filet de canette cuite à basse température, jus à la vanille et épices douces, légumes d'hiver

Dessert

Dôme chocolat au lait, passion & banane, coulis de fruits exotiques

