

la butte

1952



RUE DE LA MER
PLOUIDER



Pour les fêtes de fin d'année, La Butte s'invite chez vous.

Les achats, la sélection et la préparation des produits sont réalisés avec la même rigueur que celle pratiquée dans notre restaurant La Table de La Butte.

Nicolas et Solène Conraux

Menu pour 2 personnes.

En vente par multiple de 2 (2, 4, 6, ...).

68€ par personne.

Duo de pains du Fournil et beurre noisette

MISE EN BOUCHE

Truite du Leguer confite et fumée

Pâté en croûte

ENTRÉE

Nage de Saint-Jacques, Noilly Prat et petits légumes de nos voisins

PLAT

Poularde de la maison Culoiseau,
crème de pomme de terre
et truffes mélanosporum du Périgord

DESSERT

Bûche traditionnelle du Fournil
Karakraz

Possibilité de prendre des boissons ou des produits à emporter en supplément (voir carte des produits à emporter hors menu).

Carte des produits à emporter
(hors menu)

À LA CARTE

Coquilles Saint-Jacques dans la
coque, vapeur de Gingembre 12 pièces 44,00

Pâté en croûte de La Butte 100g* 14,80

Truite fumée par nos soins 250g 14,50

**Le poids affiché correspond au poids d'une part*

CHAMPAGNES

Champagne Chartogne-Taillet 75cl 47,00
«Brut»

Champagne Chartogne-Taillet 75cl 47,00
«Brut Rosé»

VINS BLANCS

Bourgogne Côte d'Or 2022
Domaine Bourzereau & Fils
Chardonnay vif et minéral, il se déguste 75cl 41,00
aussi bien à l'apéritif qu'avec les plats.

Saumur «Clos Paulette» 2023
Domaine de Nerleux 75cl 21,00
Chenin au profil frais et ciselé
produit au domaine familial.

Pouilly-fumé 2022
Domaine des Poète 75cl 36,00
A la fois aromatique et frais, parfait pour
débuter le repas et accompagner les produits
de la mer.

Meursault 2022
Domaine Henri Germain 75cl 56,00
Appellation reconnue dans le monde,
donnant un vin complexe et pur.
Idéal pour les belles occasions.

VINS ROUGES

Bourgogne Hautes Cotes de nuits,
«Le Prieuré» 2022 75cl 34,00
Domaine Aurélien Verdet
Superbe Pinot Noir aux notes de fruits
rouges, donnant un vin frais et digeste.

Vin de France «La Source» 2022
Domaine Richaud 75cl 19,00
Assemblage de cépages en provenance de la
Vallée du Rhône. Vin fruité et croquant.

Chateauneuf du Pape 2017
Domaine de Villeneuve 75cl 48,00
Stanislas magnifie cette grande
appellation du Rhône et donne un vin
profond et complexe sans trop de richesses.

Vin de Pays de l'Herault,
«Le Pigeonnier» 2020 75cl 28,00
Domaine Les Terrasses d'Elise
Cépage Carignan montre une belle
structure. Tanins mûrs et
persistants, aux notes de fruits noirs.

Pour les commandes de menus, réservez directement sur notre site internet.

Pour les commandes de produits à la carte, commandez à la réception ou par téléphone au 02 98 25 40 54.

Pour réceptionner votre commande, merci de bien vouloir confirmer un créneau horaire entre 10h et 15h afin de vous réserver un meilleur accueil (disponibilités toutes les 30 minutes).

Si vous êtes inscrits à notre programme de fidélité, doublement de vos points pour tout achat d'un menu (hors boissons et produits à la carte).

Conditions spécifiques sur la vente à emporter :

Annulez sans frais jusqu'à 48h avant la date de récupération de votre commande.



RUE DE LA MER
PLOUIDER

PAIEMENTS ACCEPTÉS

Paiement dès la réservation effectuée.

Les produits de notre carte peuvent contenir des allergènes, gluten, arachides, fruits à coques... Cette liste est consultable sur simple demande.

Annulation sans frais jusqu'à 48h avant la date de retrait.

www.labutte.fr