Les Fêtes à Emporter 2026

Foie Gras Mi-cuit
100 grammes 14€

Pâté en Croûte au Foie Gras
1 part 150 grammes 10€

Lotte Braisée, Fenouil confit à l'Orange
et Crème d'Oseille, Radis Croquant
La Part 18€

Médaillon de Dinde Confite,
Cannelloni végétal et Jus à la truffe Melanosporum
La Part 17€

Bûche Chocolat-Cacahuètes ou
Bûche Clémentine-Marron-Vanille
4 Personnes 16€
8 Personnes 32€

Commandes minimum 48h à l'avance au 05.32.62.97.89 ou contact@lafoganha.fr

La Foganha
RESTAURANT

MENU DE FIN D'ANNEE

ENTREE + PLAT + DESSERT
A EMPORTER

35€

Foie Gras Mi-cuit Maison
Brioche Feuilleté, Chutney
ou
Truite Marinée
Crème citronée et Brioche Maison

-

Médaillon de Dinde Confite
Cannelloni végétal et Jus à la truffe Melanosporum
ou
Lotte Braisée
Fenouil confit à l'Orange et Crème d'Oseille, Radis Croquant

-

Bûche Chocolat-Cacahuètes
ou
Bûche Clémentine-Vanille

Disponible tout le mois de décembre
A récupérer à 11h le 24, 25 décembre et
1er janvier 2027

La Foganha
RESTAURANT

MENU 25 DECEMBRE ET 1ER JANVIER

ENTREE + PLAT + DESSERT

42€

Mise en bouche

-

Foie Gras Mi-cuit Maison

Brioche Feuilleté, Chutney

ou

Saint Jacques au grill

Topinambour rôti à l'huile de noisettes et Crème de Corail

-

Médaillon de Dinde Confite

Pommes Dauphine, Cannelloni végétal et Jus à la truffe Melanosporum

ou

Lotte Braisée

Fenouil confit à l'Orange et Crème d'Oseille, Radis Croquant

-

Plateau de Fromages (3€/p)

-

Bûche Chocolat-Cacahuètes

ou

Bûche Clémentine-Vanille

Menu Enfant 15€

La Foganha

RESTAURANT

MENU 31 DECEMBRE

2 ENTREES + POISSON + VIANDE + DESSERT

62€

Mise en bouche

-

Foie Gras Mi-cuit Maison
Brioche Feuilleté, Chutney

Saint Jacques au grill
Topinambour rôti à l'huile de noisettes et Crème de Corail

Lotte Braisée
Fenouil confit à l'Orange et Crème d'Oseille, Radis Croquant

Médaillon de Dinde Confite
Pommes Dauphine, Cannelloni végétal et Jus à la truffe Melanosporum

---

Plateau de Fromages (3€/p)

Mont-Blanc

La Foganha
RESTAURANT

Prix nets TTC, boissons non incluses.