



Le Foie Gras de Canard, Chutney Poires et Miel



Le Saumon Fumé, Crème Fouettée Aneth et Citron Vert



Le Suprême de Pintade Farci, Pressé de Pommes de Terre
aux Morilles et Légumes Glacés

OU

La Brochette de Saint-Jacques et Gambas, Crème de Homard
Écrasé de Pommes de Terre au Citron Confit



Le Citron Yuzu en Trompe L'Oeil

OU

Le Royal Chocolat - Framboise



29€



• Vente à Emporter •
(Sous vide)

	250g	500g	1kg
Le Foie Gras Maison	25€	45€	85€
Le Saumon Fumé par nos Soins.	18€	30€	55€

• Modalités de Réservation •

- Pour réserver, vous pouvez :
Envoyer un mail à l'adresse : restaurant.machinmachine@gmail.com
Envoyer un message via le formulaire de contact sur notre site internet : machinmachine.net
Envoyer un message sur notre page Facebook : Machin Machine Restaurant
- Vous pouvez réserver vos menus pour le 24 jusqu'au 22 décembre inclus.
Pour le 31, vous aurez jusqu'au 28 décembre inclus pour réserver.
- Lors de la réservation, n'oubliez pas de renseigner votre numéro de téléphone afin de pouvoir vous rappeler et ainsi confirmer votre commande.

• Retrait les 24 et 31 Décembre •

- Le retrait des commandes s'effectuera au Fou du Roi, 2 rue Premion 44000, Nantes les 24 et 31 de 10h00 à 17h00.
- Lors de votre réservation, nous vous demandons de nous indiquer l'heure de votre retrait dans une fourchette d'une heure maximum (ex : entre 10h00 et 11h00).
- Le règlement se fera sur place par :
Tickets Restaurants
Carte bancaire
Espèces
Chèques vacances



• Vins Rouges •

Rioja DOC, <i>Navajas Crianza 2015</i>	La bouteille 75 cl	9,90€
Luberon AOP, <i>Château la Verrerie, Esprit de Bastide, 2015</i>	La bouteille 75 cl	14,30€
Listrac Médoc AOP, <i>Château Fourcas Dupré 2014</i>	La bouteille 75 cl	20,30€
Pessac Léognan AOP, <i>Château D'Alix 2016</i>	La bouteille 75 cl	23,90€
Saint Joseph AOP, <i>Les Pierres Sèches - Yves Cuilleron 2017</i>	La bouteille 75 cl	22,70€
Côte-Rôtie AOP, <i>Les Madinières - Yves Cuilleron 2017</i>	La bouteille 75 cl	42,00€
St Julien AOP, <i>La Réserve de Léoville Barton 2015</i>	La bouteille 75 cl	36,00€
Morgon AOP, <i>La Ballofière 2017</i>	La bouteille 75 cl	16,80€

• Vins Blancs •

Menetou Salon AOP, <i>Domaine Olivier Foucher 2019</i>	La bouteille 75 cl	12,30€
Chardonnay IGP d'OC, <i>Domaine Cibadies 2019</i>	La bouteille 75 cl	8,90€
Côtes de Gascogne IGP, <i>Château Monluc 2019</i>	La bouteille 75 cl	8,90€
Cheverny AOP, <i>L'Enclos du petit Chien 2019</i>	La bouteille 75 cl	11,90€

• Champagne •

Moët et Chandon <i>Grand Vintage 2012</i>	La bouteille 37,5 cl	18,90€
Moët et Chandon <i>Grand Vintage 2012</i>	La bouteille 75 cl	37,00€

• Pétillant •

Nuit Boréale Bonnet-Huteau, <i>Les Dabinières</i>	La bouteille 75 cl	10,90€
---	--------------------------	---------------