



*Vous propose sa carte
des fêtes pour finir
l'année 2011.*

Menu Agapé

19,90 €

Entrée

Gratin de fruits de mer en cassolette E1

Plat principal

Suprême de poulet fermier farci aux morilles, V1
en habit de jambon cru,
sauce au Vin Jaune

Crumble de caviar d'aubergine G4

Gratin de pommes de terre G5



Menu Gourmand

29,90 €

Amuse bouche

Velouté de Saint-Jacques et panais, coques fraîches E10

Ou

Velouté de topinambour aux girolles et foie gras E11

Entrée

Vol au vent de sot l'y laisse, salade aux copeaux de foie gras E5

Ou

Verrine de Saint-Pierre et langoustine, E6
tartare de tomate au safran et huile d'Argan

Plat principal

Caille désossée farcie au foie gras de canard V3

Ou

Magret de canard du Sud-ouest rôti, pleurotes en persillade V2

Purée de potiron et sa concassée de marron G3

Gratin de pommes de terre G5

Les Amuses bouches

Velouté de Saint-Jacques et panais, 4.80€ E10
coques fraîches, en petit verre

Velouté de topinambour aux girolles et copeaux de 4.50€ E11
foie gras, en petit verre

Notre foie gras maison

Foie gras de canard mi-cuit, en tranche ou en bloc, 115€/kg E12
Accompagné d'une figue rôtie au miel
ou de sa compotée d'oignon

Saumon sur plateau

Saumon fumé maison nature 60€/kg E13



Les Entrées

| | | |
|--|--------|-----|
| Gratin de fruits de mer en cassolette | 6.80€ | E.1 |
| Escargots en coquille, la douzaine | 6.90€ | E.2 |
| Médailon de saumon et sa crème de citron vert | 6.50€ | E.3 |
| Coquille Saint-Jacques aux fruits de mer | 8.90€ | E.4 |
| Vol au vent de sot l'y laisse, salade aux copeaux de foie gras | 7.50€ | E.5 |
| Verrine de Saint-Pierre et langoustine, tartare de tomate au safran et huile d'Argan | 11.20€ | E.6 |
| Mousse de St Jacques et son coulis de Homard, fricassée d'écrevisses et brochette de St Jacques rôti | 11.50€ | E.7 |
| Demi-langouste | 17.00€ | E.8 |
| Marmite de ris de veau aux copeaux de foie gras et girolles | 11.90€ | E.9 |

Les Viandes

| | | |
|--|--------|----|
| Suprême de poulet fermier farci aux morilles, en habit de jambon cru, sauce au Vin Jaune | 9.20€ | V1 |
| Magret de canard du Sud-ouest rôti et ses pleurotes en persillade | 10.90€ | V2 |
| Caille désossée farcie au foie gras de canard et son jus de parfum de truffe | 13.50€ | V3 |
| Découpe de faisán en cocotte (consigne), jus corsé aux myrtilles | 14.50€ | V4 |
| Filet de bœuf en crotte et son jus de viande aux giroles | 17.90€ | V5 |
| Suprême de chapon et son farcement aux marrons et pistaches, jus au porto | 10.50€ | V6 |



Les Garnitures

| | | |
|---|-------|----|
| Purée de pois cassés aux noisettes | 4.20€ | G1 |
| Gratinée de polenta au paprika et abondance | 4.20€ | G2 |
| Purée de potiron et sa concassée de marron | 4.20€ | G3 |
| Crumble de caviar d'aubergine | 4.90€ | G4 |
| Gratin de pommes de terre | 4.20€ | G5 |
| Pommes sarladaise aux cèpes | 4.80€ | G6 |
| Poêlée de champignons des bois frais | 4.90€ | G7 |
| Légumes confits de saison | 4.80€ | G8 |

Portions aux environs de 180g



Bon de commande

Date retrait commande :

Nom:

Téléphone:

Acompte:

Total

Solde

| Menu Agapé | Nbre: | 19,90 € |
|-------------------------|-------|---------|
| Gratin de fruits de mer | | |
| | | |
| Poulet aux morilles | | |
| Crumble aubergine | | |
| Gratin p. de terre | | |

| Menu Gourmand | Nbre: | 29,90 € |
|------------------------|-------|---------|
| Velouté de St Jacques | | |
| Velouté de topinambour | | |
| Vol au vent | | |
| Verrine St Pierre | | |
| Caille au foie gras | | |
| Magret de canard | | |
| Gratin p. de terre | | |
| Purée potiron | | |

La carte

| | | |
|---------------------------|------|--------|
| Gratin de fruits de mer | € 1 | 6,80 |
| Escargots coquille | € 2 | 6,90 |
| Médailon de saumon | € 3 | 6,50 |
| Coquille Saint-Jacques | € 4 | 8,90 |
| Vol au vent sot ly laisse | € 5 | 7,50 |
| Verrine St Pierre | € 6 | 11,20 |
| Mousse St Jacques | € 7 | 11,50 |
| Demi-langouste | € 8 | 17,00 |
| Marmite ris de veau | € 9 | 11,90 |
| velouté Saint Jacques | € 10 | 4,80 |
| Velouté topinambour | € 11 | 4,50 |
| Foie gras au kg | € 12 | 115,00 |
| Saumon fumé maison | € 13 | 60,00 |
| Total | | |

| | | |
|-----------------------|----|-------|
| Suprême de poulet | V1 | 9,20 |
| Magret de canard | V2 | 10,90 |
| Caille désossée | V3 | 13,50 |
| faisan en cocotte | V4 | 14,50 |
| Filet de bœuf | V5 | 17,90 |
| Suprême de chapon | V6 | 10,50 |
| | | |
| Purée pois cassé | G1 | 4,20 |
| Gratin polenta | G2 | 4,20 |
| Purée potiron | G3 | 4,20 |
| Crumble aubergine | G4 | 4,90 |
| Gratin pomme de terre | G5 | 4,20 |
| Pomme sarladaise | G6 | 4,80 |
| Poêlé champignons | G7 | 4,90 |
| Légumes confits | G8 | 4,80 |