

Menu de Noël et de la St Sylvestre

	La part TTC
Canapé.....	0,80
Petits fours chauds	0,70
Pain surprise.....	35
<u>Entrée froide</u>	
Foie gras, poire confite au miel et citron	10
Langouste Bellevue.....	20
Carpaccio de St Jacques, vinaigrette d'orange	10
Terrine de canard aux pommes, pistache et lard fumé.....	7
Tartare de saumon, purée d'avocat	8
Coupe antillaise	6
3 huîtres en gelée de concombre et menthe et 3 huîtres au naturel	10
<u>Poisson</u>	
Cabillaud, purée de carotte au cumin, sauce béarnaise	8,50
Queue de lotte sauce chorizo et poivron rouge, fine ratatouille	12
Filet de sandre, beurre d'orange, fenouil, poireau et carotte jaune	12
Saumon à l'anis, fenouil poêlé	9
Langouste thermidor	20
<u>Viande</u>	
Ris de veau, crème de morille	12
Tournedos de filet de bœuf, réduction de betterave et vin rouge	13
Sauté de cerf, sauce grand veneur.....	9
Suprême de pintade farcie aux girolles et marrons, sauce estragon	9,50
Râble de lapin farci au potimarron et poivron rouge.....	10
Filet de caille, crème d'ail, moutarde à l'ancienne et herbes fraîches	10,50
<u>Garniture</u>	
Gratin dauphinois	1,50
Dariole aux cèpes.....	1,80
Pomme anna	1,50
Flan de butternut.....	1,50
Tian d'aubergine, courgette et tomate	1,50
Pomme aux airelles et amandes.....	1,80
<u>Dessert</u>	
Chocolat mandarine et crème anglaise	3
Pomme caramel et crème anglaise	3

Laurent GEORGES Cuisinier traiteur 28, rue des Glycines 72250 Brette les Pins
N° de Tél. : 06 08 26 74 02
aupaniergourmand@club-internet.fr

MENU IDENTIQUE POUR LA TABLE ENTIERE SAUF ENTREE