

Sauvages ENCHANTÉES



Mettez vos papilles en éveil
et laissez-vous guider par nos menus

Charcuterie Maison de fin d'année

Ballottine de faisan au Calvados et son cœur de foie gras
Traditionnel cochon de lait pistaché
Terrine de foie de canard aux pruneaux
Terrine de Lotte aux queues d'écrevisses
Terrine de Lapereau au savagnin et aux noisettes
Terrine de sanglier aux pommes
Foie gras de canard maison
Saumon fumé maison
Escargots pur beurre maison
Croustilles d'escargots

Côté Traiteur

Apéritif Cocktails

Cocktail prestige : Plateau de 24 pièces (foie gras et saumon fumé)	39,80 € Le plateau
Gourmandises salées : Plateau de 24 pièces (à réchauffer)	34,80 € Le plateau

Nos Entrées

Saumon en Bellevue et sa garniture	8.95 €
Demi queue de langouste en Bellevue	selon cours
Filet de truite sauce vin jaune	11,80 €
Filet de bar et son effeuillé de Morteau à la crème d'ail fumé	13.80 €
Crèmeux d'escargots et son feuilleté	10.50 €
Croûte forestière et sa bouchée (champignons et morilles)	9.95 €

La part

Dinde aux marrons	10,50 €
Chapon fermier au vin jaune et morilles	15,90 €
Moelleux de volaille farci aux marrons et butternut	12,50 €
Filet de canard douceur fruits rouges parfumé au porto	13,60 €
Gigue de chevreuil aux épices de Noël	13.80 €

Nos viandes

N°1 Pomme aux airelles, marrons	3,40 €
N°2 Gratin Dauphinois, trio de légumes	
N°3 Gratin provençal, crumble de butternut et patate douce	

Garniture au choix 3,40 €

N°1 Pomme aux airelles, marrons
N°2 Gratin Dauphinois, trio de légumes
N°3 Gratin provençal, crumble de butternut et patate douce



MENU SIMPLICITÉ
29,80 €/ pers.

Coeur fondant ris de veau et foie gras

Moelleux de volaille farci aux marrons butternut

Gratin Dauphinois, trio de légumes

Galet chocolat amandes



MENU DÉLICE
41,50 €/ pers.

Saumon fumé maison et sa crème aux fines herbes

Crèmeux d'escargots et son feuilleté

Suprême de volaille à la crème de morilles

Gratin provençal, crumble de butternut et patate douce

Lingot framboise et son coulis



MENU PRESTIGE
16,50 €/ pers.

Foie gras maison et son caramel de poire

Filet de bar et son effeuillé de Morteau à la crème d'ail fumé

Filet de canard douceur fruits rouges parfumé au porto

Pommes aux airelles, marrons

Lingot framboise et son coulis

*"Pour bien cuisiner, il faut de bons ingrédients,
un plaisir, du cœur et des amis"*

**Une large gamme de volailles festives
Pierrade, fondue chinoise,
fondue bourguignonne, fondue paysanne,
présentées sur plat.
Vous attendent sur commande au magasin.**



*"La bonne cuisine est l'art
De donner du goût au bonheur ..."*

**Le chalet gourmand
et toute son équipe vous souhaitent
De très bonnes fêtes de fin d'année
Et vous remercient pour votre confiance.**

Réservation

Pour Noël avant le 20/12

Pour le 31 avant le 27/12

Au 03.81.69.31.44 - Labergement Sainte Marie