

MENU DES FÊTES DE FIN D'ANNEE 2009



Foie gras de canard aux abricots

Ou

Foie gras de canard et purée de figues confites

Ou

Foie gras de canard nature et gelée de coings

Ou

Verrine de tartare de tomates et chantilly de saumon fumé

Ou

Tortilla de saumon fumé, crevettes roses et tartare de légumes du soleil



Ravioles de gambas aux agrumes

Ou

Tourte d'escargots aux champignons et foie gras

Ou

Briochette d'escargots, beurre persillé et noisettes torréfiées

Ou

Cassolette de queues d'écrevisses, coulis de homard



Cristalline de St Jacques, fondue d'endives et poireaux sauce noisette

Ou

Filet de sole aux fruits de mer, sauce ciboulette et tomates confites

Ou

Filet de St Pierre en écailles de chorizo et purée de courgettes, crème de tomates



Pavé de biche aux griottes

Ou

Eventail de magret de canard aux baies de cassis

Ou

Grenadin de veau aux éclats de morilles

Ou

Volaille fermière aux cèpes



Fondue à l'Epoisses servie dans une boule de pain aux noix

TARIFS :

Menu avec entrée froide ou entrée chaude, poisson ou viande, fromage : 19.50 €

Menu avec entrée froide ou entrée chaude, poisson, viande et fromage : 28.80 €

Menu complet : 33.70 €

Ces prix sont TTC sans service ni prestation complémentaire.

DATES LIMITES DE RESERVATION :

- 17 décembre pour Noël

- 24 décembre pour le jour de l'an



PLAISIRS DE LA TABLE – Samuel VINCENT
4 RUE FELIX TISSERAND ET 9 RUE FAGON (« le magasin »)
21700 NUITS ST GEORGES
Tel :03.80.61.33.47 ou 03.80.61.11.80 (« le magasin »)
Port : 06.24.27.06.97



CARTE DES FÊTES DE FIN D'ANNEE 2009



Entrées froides

<i>Foie gras de canard aux abricots</i>	6.80 €
<i>Foie gras de canard et purée de figues confites</i>	6.80 €
<i>Foie gras de canard nature et gelée de coings</i>	6.80 €
<i>Verrine de tartare de tomates et chantilly de saumon fumé</i>	5.00 €
<i>Tortilla de saumon fumé, crevettes roses et tartare de légumes du soleil</i>	5.00 €

Entrées chaudes

<i>Ravioles de gambas aux agrumes</i>	6.50 €
<i>Tourte d'escargots aux petits légumes et foie gras</i>	5.50 €
<i>Brioche farcie escargots, beurre persillé et noisettes torréfiées</i>	4.80 €
<i>Cassolette de queues d'écrevisses, coulis de homard</i>	4.60 €

Les poissons

<i>Cristalline de St Jacques, fondue d'endives et poireaux sauce noisette</i>	9.50 €
<i>Filet de St Pierre en écailles de chorizo et purée de courgettes ,crème de tomates</i>	9.20 €
<i>Filets de sole aux fruits de mer, sauce ciboulette et tomates confites</i>	9.00 €

Les viandes

<i>Grenadin de veau aux éclats de morilles</i>	9.90 €
<i>Eventail de magret de canard aux baies de cassis</i>	8.50 €
<i>Volaille fermière aux cèpes</i>	9.50 €
<i>Pavé de biche aux griottes</i>	9.20 €

Les accompagnements

<i>Galette de pommes de terre ou purée de topinambours et panais ou marrons confits à la graisse de canard ou poêlée de champignons</i>	1.50 €
---	--------

Fromage

<i>Fondue à l'Epoisses servie dans une boule de pain aux noix</i>	2.80 €
---	--------

DATES LIMITES DE RESERVATION :

- 17 décembre pour Noël
- 24 décembre pour le jour de l'an

Ces prix sont TTC sans service ni prestation complémentaire

