

MENU DES FÊTES DE FIN D'ANNEE 2011



Foie gras de canard en croûte de pain d'épices, compote d'oignons au vinaigre Balsamique

Ou

Foie gras de canard et purée de figues confites au Porto

Ou

Pressée de pintade et foie gras aux abricots, huile de pistaches

Ou

Verrine chantilly de foie gras, gelée au thé Earl Grey et pipette d'huile fumée

Ou

Clafoutis de saumon fumé à la mangue, ciboulette et citron vert

Ou

Verrine guacamole, velouté de choux-fleurs et saumon fumé



Gratin d'escargots à la moutarde à l'ancienne

Ou

Baluchon d'escargots et poireaux au Brie et basilic, crème de tomates

Ou

Briochette d'escargots, beurre persillé et noisettes torréfiées

Ou

Cassolette de queues d'écrevisses et pétoncles, coulis de homard

Ou

Crumble de gambas, crevettes et poireaux aux agrumes



Noix de St Jacques, velouté de potimarrons et Morteau

Ou

Filet de sole, crème de brocolis, tomates confites et huile de noisettes

Ou

Pavé de flétan sauce gingembre et estragon



Pavé de biche sauce griottes

Ou

Tournedos d'aiguillettes de canard à l'orange

Ou

Grenadin de veau aux éclats de morilles

Ou

Volaille fermière à la bière de Noël

Ou

Croustillant de confit de lièvre sauce foie gras



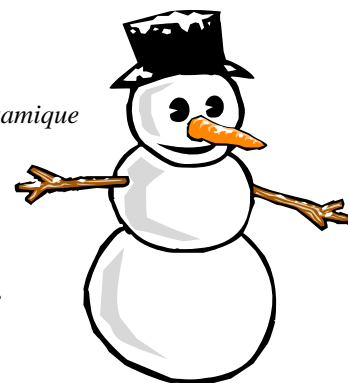
Fondue à l'Epoisses servie dans une boule de pain aux noix

TARIFS :

Menu avec entrée froide ou entrée chaude, poisson ou viande, fromage : 21.50 €

Menu avec entrée froide ou entrée chaude, poisson, viande et fromage : 29.50 €

Menu complet : 35.00 €



PLAISIRS DE LA TABLE – Samuel VINCENT

4 RUE FELIX TISSERAND

21700 NUITS ST GEORGES

Tel : 03.80.61.33.47

Port : 06.24.27.06.97



CARTE DES FÊTES DE FIN D'ANNEE 2011



Entrées froides

<i>Foie gras de canard en croûte de pain d'épices, compote d'oignons au vinaigre Balsamique</i>	7.00 €
<i>Foie gras de canard et purée de figues confites au Porto</i>	7.00 €
<i>Pressée de pintade et foie gras aux abricots, huile de pistaches</i>	6.80 €
<i>Verrine chantilly de foie gras, gelée au thé Earl Grey, pipette d'huile fumée</i>	6.80 €
<i>Clafoutis de saumon fumé à la mangue, ciboulette et citron vert</i>	5.90 €
<i>Verrine guacamole, velouté de choux-fleurs et saumon fumé</i>	5.90 €

Entrées chaudes

<i>Gratin d'escargots à la moutarde à l'ancienne</i>	5.50 €
<i>Baluchon d'escargots et poireaux au Brie et basilic, crème de tomates</i>	5.50 €
<i>Brioche farcie escargots, beurre persillé et noisettes torréfiées</i>	5.10 €
<i>Cassolette de queues d'écrevisses et pétoncles, coulis de homard</i>	6.20 €
<i>Crumble de gambas, crevettes et poireaux aux agrumes</i>	6.90 €

Les poissons

<i>Noix de St Jacques, velouté de potimarrons et Morteau</i>	9.80 €
<i>Filets de sole, crème de brocolis, tomates confites et huile de noisettes</i>	9.20 €
<i>Pavé de flétan sauce gingembre et estragon</i>	9.20 €

Les viandes

<i>Grenadin de veau aux éclats de morilles</i>	9.90 €
<i>Tournedos d'aiguillette de canard à l'orange</i>	9.60 €
<i>Volaille fermière à la bière de Noël</i>	9.50 €
<i>Pavé de biche sauce griottes</i>	9.40 €
<i>Croustillant de confit de lièvre sauce foie gras</i>	9.40 €

Les accompagnements

<i>Galette de pommes de terre ou pommes de terre grenaille rôties ou marrons confits à la graisse de canard ou lingot de polenta aux champignons</i>	1.50 €
--	--------

Fromage

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

DATE LIMITE DE RESERVATION :

- 19 décembre pour Noël
- 26 décembre pour le jour de l'an

Ces prix sont TTC sans service ni prestation complémentaire