

CARTE

des fêtes 2018

RESERVATIONS AVANT :

→ LE 15 DECEMBRE POUR NOEL
 → LE 22 DECEMBRE POUR LA
 ST SYLVESTRE AU 04,66,46,10,42
 OU jolivetetfils-coucouron@orange.fr

L'apéritif :

Panna cotta de foie gras sur son speculos	2,00€ pce
Verrine de saumon fumé à l'aneth	2,00€ pce
Verrine de foie gras, chutney figues et pain d'épices	2,00€ pce
Feuilletés ou petits fours apéro	26,00€/kg
Mini pâté croûte poulet, vinaigre de framboise	11,00€ pce
Mini pâté croûte de porc	9,00€ pce
Oeuf de Noël saumon truffes	2,40€ pce
Verrine gambas/mangue ou chorizo/poivrons	2,30€ pce



Les entrées froides :

Verrine saumon roquette	3,60€ pce
Verrine noix de St Jacques	3,60€ pce
Pâté croûte faisán/cèpes ou volaille abricot ou foie gras figues...	19,00€/kg
Saumon farci/petits légumes	32,00€/kg
Foie gras canard entier mi-cuit	selon cours
Galantine dinde/marrons, canard/morilles, volaille/pistaches...	18,00€/kg
Oie farcie au foie gras	24,00€/kg
Porcelet farci	24,00€/kg
Saumon fumé à la bride Norvège	selon cours



Les entrées chaudes :

Cassolette lotte écrevisses	4,70€ pce
Coquille St Jacques	5,00€ pce
Finesse de langoustine sauce Sancerre	5,00€ pce
Turban de sole à la crème	18,00€/kg
Pavé de saumon, sauce champagne	28,00€/kg
Quenelle de brochet au Safran de Villeneuve	14,00€/kg



Les boudins blancs :

Nature (11,00€/kg), aux morilles (13,00€/kg), à la truffe (16,00€/kg)

Les viandes :

Civet de sanglier	19,00€/kg
Sauté de chevreuil	20,00€/kg
Pavé de veau aux cèpes	25,00€/kg
Suprême de pintade rôti sauce au foie gras	25,00€/kg
Souris d'agneau au thym	25,00€/kg
Pavé de chapon, sauce aux morilles	25,00€/kg



Retrouvez nos traditionnelles volailles fermières du Velay : chapon, dinde, poularde, pigeon, caille, oie, etc.

Ainsi que nos fameux rôtis de volailles (pintade ou magrets de canard)

Les légumes :

Gratin dauphinois	7,00€/kg
Rapée de pomme de terre	2,20€ pce
Pommes dauphines	15,00€/kg



Fagot de haricots verts, tomate à la provençale, etc.