

## CARTE 2023

### L'apéritif :

Œuf de Noël au saumon et truffes	2,50€ pce
Œuf de Noël aux crevettes	2,50€ pce
Délice de St Jacques aux asperges	2,50€ pce
Délice de Saumon aux agrumes	2,50€ pce
Mini crème brûlée au foie de canard	3,00€ pce
Feuilletés ou petits fours apéro	45,00€/kg

### Les entrées froides :

Pâté croûte canard aux figues	25,00€/kg
Pâté croûte poulet/mousse de canard	25,00€/kg
Pâté croûte sanglier aux cèpes	22,00€/kg
Foie gras canard entier mi-cuit	95,00€/kg
Galantine dinde/marrons, volaille/pistaches, pintade/cèpes, etc...	20,00€/kg
Porcelet farci	29,00€/kg
Saumon fumé Norvège	75,00€/kg
Darne de saumon farcie	39,00€/kg

### Les entrées et poissons chauds :

Les boudins blancs : nature (13,00€/kg), aux morilles(16,00€/kg), à la truffe (22,00€/kg)	
Filet de lotte à l'américaine	38,50€/kg
Gratin de noix de St Jacques/fruits de mer	22,00€/kg
Corolle de sole au coulis de crustacés	25,00€/kg
Coquille St Jacques	5,20€ pce
Cassolette ris de veau aux morilles	5,90€ pce
Bouchée à la reine aux fruits de mer	3,60€ pce
Vol au vent aux ris de veau	5,80€ pce
Feuilleté foie gras/pommes	

### Les viandes :

Moelleux de chapon braisé aux morilles	26,00€/kg
Civet de sanglier	25,00€/kg
Sauté de chevreuil	25,00€/kg
Fondant de veau Rossini	27,00€/kg

Retrouvez nos traditionnelles **volailles fermières du Velay CRUES** :

chapon, dinde, poularde, pigeon, caille, oie, pintade, pintade chaponnée, magret de canard, cuisse de canard, etc...

Ainsi qu'une multitude de **préparations bouchères CRUES** :

- Rôti de dinde farci champignons/châtaignes
- Rôti de chapon farciaux champignons
- le filet mignon farci : aux cèpes ou au foie gras giroilles
- le tournedos de génisse de pays
- le rôti de pintade

### Les accompagnements :

Gratin dauphinois	10,00€/kg
Gratin dauphinois aux cèpes	14,00€/kg
Pommes dauphines	17,00€/kg
Râpée de pomme de terre	3,00€ pce
Tian de légumes	17,00€/kg

Liste non exhaustive !



## MENU 2023



**Entrée**  
**+ poisson ou viande**  
**+ accompagnements**  
**= 26,00€/personne**

**Entrée**  
**+ poisson**  
**+ viande**  
**+ accompagnements**  
**= 32,00€/personne**

### Entrée :

Douceur de foie gras et pommes façon tatin

**ou**

Foie gras de canard sur sa brioche, jambon cru de pays



### Poisson :

Dos de cabillaud sauce crémeuse citronnée

**ou**

Coquille St Jacques



### Viande :

Fondant de veau sauce Rossini



### Accompagnements :

Gratin dauphinois et fagot de haricots verts

**Commandes au 04,66,46,10,42**  
**jusqu'au vendredi 15 pour Noël**  
**et jusqu'au vendredi 22 pour la St Sylvestre**

Tournez s'il vous plaît →

# À L'ANNEXE DE LA MAISON JOLIVET

**La bûche traditionnelle :** 3,20€ la part  
Fabrication Maison  
(couverture = pas de crème au beurre !)  
**en part individuelle**  
**ou en bûche 6, 8, 10, 12 pers ou +**



Crème  
pâtissière :  
- chocolat  
- vanille  
- marron



Crème diplomate :  
- fruits rouges  
- multi fruits



**Uniquement sur commande au magasin ou  
au 04,66,46,88,28 jusqu'au vendredi 15 pour Noël  
et jusqu'au vendredi 22 pour la St Sylvestre**

**... et rapidement après Noël,  
réservez vos galettes et couronnes pour l'épiphanie !**



*Vous propose*  
**La carte et le menu  
de fin d'année  
2023**

*De l'entrée au dessert !!*

