

Menus à emporter pour les fêtes de fin d'année

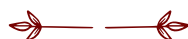
Menu à 38,00€



Terrine de sanglier aux champignons des bois



Le filet de Bar roulé aux crevettes roses, émulsion citron vert

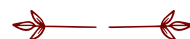


La cuisse de chapons farcie, châtaigne et champignons, jus de volaille
Gratin Dauphinois

Menu à 48,00€



Les noix de st Jacques grillées, fondue de poireaux et crevette rose



La lotte cuisson lente, épinard, bouillon de crevettes grises



Le veau en cuisson basse température, crème de morilles et panais
Gratin Dauphinois



Entrées



Prix par personne

- * La Truite fumée par nos soins, crème aux herbes et blinis au sarrasin de Trept11,00 euros
- * Foie gras de canard maison au cacao, gelée de vin chaud, poire et condiment.....15,00 euros
- * Les noix de st jacques grillées, fondue de poireaux crème de crevettes roses15,00 euros
- * Terrine de sanglier aux champignons des bois, betteraves et pickles10,00 euros

Plats

- * La Lotte en cuisson lente, épinard et bouillon de crevettes grises16,00 euros
- * Le filet de Bar roulée aux crevettes roses, émulsion au citron vert15,00 euros
- * Le demi homard décortiqué dans son coulis, pleurote et pomme de terre vitelottes22,00 euros
- * Le veau en cuisson basse température, crème de morilles et panais16,50 euros
- * Chapon farcie, châtaignes et champignons, jus de volailles13,00 euros

Légumes

- * Le gratin dauphinois à la crème.....4,00 euros
- * Le gratin de cardons4,50 euros

Délais de commande 7 jours à l'avance



Le
Demptézieu
RESTAURANT

Tel : 04.74.28.90.49