Menu Noel et jour de l'an

Les mises en bouches festives

Le Foie gras de canard maison, clémentine et pain d'épices
OU

Les Escargots en sauce, orties et champignons sauvages émulsion à l'ail doux

Le Lieu noir , mousseline de homard, épinard frais
OU

Le dos de Sanglier, courge et jus aux baies roses
OU

Le Veau en basse température, légumes anciens et son jus réduit aux Morilles

Le Gratin Dauphinois

Fromages de nos régions

Douceur vanille, poire, caramel et noix de pecan

Mignardises

Menu à 70 euros

Accord mets et vins en 2 verres avec ce Menu : 20 euros

Menu Reveillon du jour de l'an

Déclinaison apéritive...

La mise en bouche des fêtes

Le Terre et Mer ...
Langoustines marinée a crue, consommé de carapace et foie gras poêlé,

Les noix de St Jacques grillées, panais et vinaigre d'Izeron (la clandestine)

Rafraichissement au limoncello et citron noir

Le Veau en basse température, légumes anciens et son jus reduit au morilles

le Gratin Dauphinois

Les Fromages

Douceur vanille, poire, caramel et noix de pecan

Les gourmandises de fin... d'année

Menu à 90 euros

Menus à emporter pour les fêtes de fin d'année

Menu à 29,00€

Le Saumon fumé par nos soins, crème aux herbes et citron vert

Civet de cerf au vin rouge de St Savin
Gratin Dauphinois

Menu à 48,00€

Les noix de st Jacques a la plancha, panais, noisettes émulsion au vinaigre d'Izeron

Dos de lieu noir aux fruits de mer, crème safrané

Magret de canard grillé, crème aux cèpes
Gratin Dauphinois

Ballotin de Foie Gras
100 euros le Kg

Entrées

Prix par personne

*Le Saumon fumé par nos soins, crème au herbes et citron vert.....11,00 euros
* Foie gras de canard maison, clémentine et pain d'épices.....16,00 euros
* Les noix de St Jacques a la plancha, panais et noisettes émulsion au vinaigre d'Izeron.....16,00 euros

Plats

* Le Dos de lieu noir aux fruits de mer, crème safrané .....15.00 euros
* Le demi Homard décortiqué, son coulis épinard frais.....23,00 euros
* Le Magret de canard grillé, crème aux cèpes.....16,00 euros
* Le Veau basse température, légumes anciens et morilles.....18,00 euros
* Le Civet de cerf au vin rouge de St Savin.....15,50 euros

Légumes

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

Délais de commande 7 jours a l'avance

Le Demptézieu
RESTAURANT

Tel : 04.74.28.90.49