

# *Les plats festifs*



## Nos mises en bouche

<i>Les gougères au Beaufort et jambon</i>		19.50 € le kg
<i>Les verrines maison</i>	<i>Les 6 pièces</i>	10.80 €
	<i>Les 12 pièces</i>	19.00 €
<i>L'assortiment de croustades</i>	<i>Les 24 pièces</i>	20.50 €
<i>Le pain surprise campagnard aux noix</i>	<i>Les 40 toasts</i>	32.50 €

## Nos entrées

<i>La pressée de volaille de Bresse au cœur de foie gras et morilles</i>	6.80 €
<i>La dariole de saumon de Norvège et sa noix de Saint Jacques émulsion de fines herbes</i>	7.90 €
<i>Le feuilleté de perdrix au poivre vert</i>	6.90 €
<i>La tourte de filets de pintade aux morilles et vin jaune</i>	6.60 €
<i>Le moelleux de saumon farci en croute</i>	8.20 €
<i>La merrine de cabillaud aux noix de Saint Jacques</i>	7.20 €
<i>La tourte d'escargots de Bourgogne avec sa réduction au vin jaune</i>	8.80 €
<i>La ballottine de cailles aux raisins</i>	6.90 €

***Le foie gras d'oie entier du Périgord mi-cuit au torchon***  
***90.00 € les 500 gr. (8 à 10 personnes)***

## Les poissons

<i>Les médaillons de lotte, au beurre blanc et sa fondue de poireaux</i>	13.20 €
<i>Le pavé de sandre à la crème de ciboulette sur son lit de rutabaga</i>	11.90 €
<i>Le turban de filet de sole, crème onctueuse safranée</i>	8.20 €
<i>La timbale de Saint Jacques Baies de st Georges et gambas</i>	13.20 €

Nos garnitures au choix : 1.95 € par personne  
*Flan de courgettes, poêlée de rutabaga, soufflé de riz noir*

## Les viandes garnies

<i>Le filet de chapon Label Rouge à la crème de foie gras ou morillons</i>	16.80 €
<i>Le suprême de pintadeau ou de volaille de Bresse aux girolles</i>	10.40 €
<i>La souris d'agneau à la fleur de thym (400 gr environ)</i>	17.90 €
<i>La timbale de filets de cailles au pinot noir</i>	12.20 €
<i>Le filet mignon de marcassin en fricassée de girolles</i>	13.50 €
<i>Les ris de veau braisé aux morilles en timbale</i>	23.80 €
<i>Le suprême de poulet de Bresse façon Gaston Gérard</i>	13.50 €

Une garniture au choix incluse

*Gratin fondant de pomme Agata, écrasé de patates douces, Flan de légumes de saison ou poêlée de rutabaga.*

La garniture supplémentaire au choix : 1.95 €

- Tarif au 01 janvier 2019
- Hors service et hors livraison
- Tva à 10 %
- Tarif TTC

# *Menu festif de fin d'année*

39.50 € ttc les 3 plats et le dessert

28.90 € ttc les 2 plats et le dessert

Les mises en bouche : le duo de verrines maison (sup. 3.00 €)

## Les entrées

*Le feuilleté de perdrix au poivre vert sur son jus aux truffes de Bourgogne*

*Ou*

*L'authentique pâté en croute de filets de canard à la royale*

*Ou*

*La tourte d'escargots de Bourgogne sur sa crèmeuse au vin jaune*

*Ou*

*La terrine de volaille de Bresse au cœur de foie gras de canard*

*Sur son mesclun senteur de truffes de Bourgogne*

## Les poissons

*Le duo de lotte de L'Atlantique et de filet loup sauvage*

*En émulsion acidulée*

*Ou*

*Le soufflé de saumon de Norvège au cœur de noix de Saint Jacques*

*Nage de langoustines*

*Ou*

*Le caquelon de filet de sandre Champenoise sur son lit de spaghettis de courgettes*

## Les viandes : garniture de 2 légumes

*Le suprême de volaille fermière façon Gaston Gérard*

*Ou*

*Les délices de perdreaux poêlés avec sa réduction au pinot noir*

*Ou*

*Le ballotin de veau façon bouchère à la crème de morillons*

*Ou*

*L'éventail de filet mignon de sanglier à la crème d'Époisses Berthaut*

*Ou*

*L'embrochée de filets de cailles à la plancha à la crème de foie gras landais*

## Les desserts

*Les entremets événementiels en étages au choix / à partir de 12 convives*

*Ou*

*La farandole de délices pâtisseries (4 pièces)*

-Tarif au 01 janvier 2019

-Hors service et hors livraison



*Le Clos Mutaut*  
*19, rue Paul Langevin 21300 Chenove*  
*Tél 03 80 52 83 37*



