

Menu festif à 21€

**Pain de brochet et écrevisses sauce
tartare**

**Paupiette de saumon et sa crème
citronnée**

**Cuisse de canette confite au thym
et au miel et son accompagnement**

**Croquant passion et son crémeux
citron au chocolat blanc**

Menu Gastronomique à 26€

**Pressé de canard au foie gras et
confit de pommes**

**Mousseline de saumon et gambas
sauce homardine**

**Pastilla de filets de caille à la
duxelle de cèpes et foie gras et ses
accompagnements**

Dôme vanille et coeur cerise



Notre Magasin :
«Au Cochon Gourmand»

Pour Tous Renseignements Contactez-Nous
Au

05-55-60-73-37 Ou 06-27-49-79-17

Mail: emmanuel@audelicegourmand.fr

Site: www.audelicegourmand.fr

7 grande rue 87 210 LE DORAT

Créativité

Gourmand

Beau

Festif

Service

Convivialité

Conseil

Traiteur

Bon

Charcutier



*Karine et Emmanuel Ardillon
sont à votre service pour vos fêtes
de fin d'année, en famille ou
entre amis.*

Carte des Entrées :

- Pain de brochet et écrevisses
sauce tartare : 3,90€
- Tranche de saumon farcie et sa
langoustine : 5,90€
- Tartare de noix de St Jacques et
mousse d'avocat: 6,50€
- Pressé de canard au foie gras et
confit de pommes: 6,90€
- Terrine de foie gras et son confit
de pommes : 7,00€
- Ris de veau à la crème de
morilles (90gr.) 7,00€

Sans Oublier :

- Nos Galantines "maison",
Boudins blancs truffés, Terrine
de poisson...
- Notre Terrine de foie gras et
Saumon fumé
- Nos volailles Fermières des
Monts de Blond (chapon, dinde,
oie, poularde...)
- Homard en mayonnaise

Carte des Poissons :

- Coquille St-jacques: 5,50€ la part
- Queues de crevettes et noix de St
Jacques en croûte : 6,50€ la part
- Dos de cabillaud au tartare de légumes
en paillote cristal : 6,50€ la part
- Filet de Saint Pierre à la crème de
girolles : 6,90€ la part
- Mousseline de saumon et gambas
sauce homardine : 6,90€ la part
- Lotte à l'américaine : 7,80€ la part

Carte des Légumes :

- Galette de pomme de terre, Gratin de
pomme de terre sarladaise, poêlée de
châtaignes, poêlée forestière, gratin
de courgettes, risotto au fromage ...

Carte des Viandes :

- Sauté de chapon à la crème de
girolles : 6,90€ la part
- Pastilla de filets de caille à la duxelle
de cèpes et foie gras 6,90€ la part
- Cuisse de canette confite au thym et
au miel: 7,90€ la part
- Ballottine de veau farcie sauce foie
gras. 7,90€ la part
- Cuissot de cerf en tournedos aux
airelles : 7,90€ la part
- Ris de veau à la crème de morilles
(120 gr.) : 9,50€ la part

Carte des Desserts :

(2,50€ la part)

- Bûche vanille-pépites de chocolat
- Dôme vanille et coeur cerise
- Bûche aux marrons glacés
- Croquant passion et son crémeux
citron au chocolat blanc