

Menu Gastronomique à 29€

**Mousse d'Avocat au tataki de Thon  
et gravlax de Saumon**

Ou

**Marbré de Volaille à la périgourdine  
et son confit d'oignon**

\*\*\*\*\*

**Coquille St. Jacques et julienne de  
légumes à l'étouffée et jus de  
coquillage**

Ou

**Dos de merlu à la provençale en  
papillote cristal**

\*\*\*\*\*

**Aiguillettes de chapon à la crème de  
girolles et ses accompagnements**

Ou

**Pavé de boeuf à la crème de cèpes et  
ses accompagnements**

\*\*\*\*\*

**Tartelette crème de chocolat et  
mascarpone**

Ou

**Dôme de Mousse au fromage blanc  
et Coeur aux fruits rouges**



**Artisans  
Gourmands  
DU LIMOUSIN**

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](mailto:emmanuel@audelicegourmand.fr)

Site: [www.audelicegourmand.fr](http://www.audelicegourmand.fr)

7 grande rue 87 210 LE DORAT

*Créativité*

*Gourmand*

*Beau*

*Festif*

*Service*

*Convivialité*

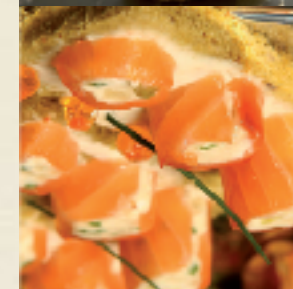
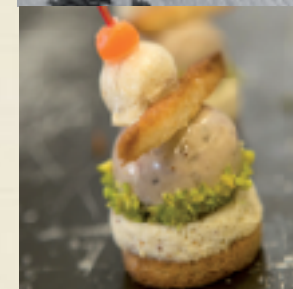
*Conseil*

*Traiteur*

*Artisan*

*Charcutier*

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



## Carte des Entrées :

- Éclair à la mousse de fromage frais saumon fumé et gambas marinée: 7,90€ la part
- Mousse d'avocat au tataki de thon et gravelax de Saumon: 8,90€ la part
- Marbré de Volaille à la Périgourdine: 7,90€ la part
- Terrine de foie gras et son confit de pommes :10,00€ la part
- Ris de veau à la crème de morilles (90gr.) 8,50€ la part

## Sans Oublier :

- Nos Galantines "maison", Boudins blancs truffés, Terrine de poisson...
- Caviar d'Aquitaine, Truffe...
- Notre Terrine de foie gras et Saumon fumé « Maison »
- Nos volailles Fermières (chapon, dinde, oie, poularde...)
- Homard en mayonnaise

## Carte des Poissons :

- Coquille St-jacques : 6,50€ la part
- Coquille St-jacques à l'étouffée et jus de coquillage : 7,50€ la part
- Dos de Merlu à la provençale en papillote cristal : 8,90€ la part
- Mitonné de Cabillaud, St. Jacques et gambas: 8,90€ la part
- Pavé de Bar en croustillant de Pomme de Terre: 9,90€ la part
- Lotte à l'américaine : 10,90€ la part

## Carte des Légumes :

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

## Carte des Viandes :

- Aiguillettes de chapon à la crème de girolles : 9,90€ la part
- \*Pavé de Boeuf à la crème de cèpes: 10,90€ la part
- \*Cocotte de sauté d'Agneau aux pruneaux et coriandre aux petits légumes: 10,90€ la part
- Tournedos de cerf sauce aux groseilles: 10,90€ la part
- Ris de veau à la crème de morilles (120 gr.) : 11,50€ la part
- \*élevage Christophe Riffaud
- \*élevage Hugues Lachaume et Cécile Leroy

## Carte des Desserts :

(4€ la part)

- Tartelette crème de chocolat et mascarpone
- Dôme de Mousse au Fromage Blanc et coeur fruits rouges
- Opéra en habit de fête