

Hostellerie du Marché

09.50.10.96.05

Menu de Noël et de Nouvel An

Entrées Froides

FOIE GRAS SPÉCULOOS, CHUTNEY DE FRUIT EXOTIQUE, PETITE BRIOCHE **OU**

GAUFRE DE SAUMON FUMÉ MAISON, TAGLIATELLES DE COURGETTES, MASCARPONE
ET OEUFS DE TRUITES **OU**

CRUMBLE DE MAGRET FUMÉ ET ÉCREVISSES, PIPERADE DE LÉGUMES FESTIVES.

Entrées Chaudes

6 ESCARGOTS GOURMANDS, BEURRE PERSILLÉS AUX AMANDES **OU**

COUSTILLANT DE BOUDIN BLANC AUX POMMES POÊLÉES, PARFUM DE TRUFFES **OU**

COQUILLES SAINT JACQUES FAÇON BRETONNE

Plats

FILET MIGNON ROSSINI, SOUPÇON DE CIDRE DU PAYS **OU**

DOUCEUR DE LOTTE, RÔTI DE CRUSTACÉ AUX 4 ÉPICES **OU**

SUPRÊME DE PINTADE POÊLÉ SUR PEAU, PARFUMÉ AU VIN JAUNE ET CHAMPIGNONS

EN ACCOMPAGNEMENT : RÔTI DE POMMES DE TERRES ET PETITS LÉGUMES DE SAISON

Desserts

ROYAL TRADITION CHOCOLAT, FEUILLANTINE PRALINÉ **OU**

LÉGER MANGUE, ANANAS, PARFUM PASSION **OU**

BOULES DE NOËL CITRON POMMES/CASSIS

Les options

PETIT FOUR SALSÉS DISPONIBLE À 1€60 PIÈCE
(FLORÉAL DE RAISINS / CROQUANT DE MACARON FOIE GRAS/ TÊTE DE MOINES,
VINAIGRES DE BETTERAVES / MINI TOMATES AU THON /
OEUFS DE CAILLE / JAMBON CRU)

FROMAGE À 4€50 PAR PERSONNE
(NEMS DE CHÈVRE FRAIS DE LA FERME DE PREUX AU BOIS, VINAIGRETTE DE MIEL)

39€
/PERS

DATE LIMITE DES COMMANDES : LE 20/12 POUR NOËL / LE 27/12 POUR NOUVEL AN
RETRAIT DES COMMANDES ENTRE 8H ET 17H - LE MARDI 24/12 ET 31/12 (JANVIER 2018)