



Menu Spécial Fêtes de fin d'année

Entrées :

- Demi-langouste, salade de perles, mayonnaise aux herbes fraîches (+ 6€)
- Duo de foie-gras et bœuf en pressé, butternut et pain d'épices
- Feuilleté d'escargots et éclats de châtaignes en persillade
- Opéra de tourteau et saumon fumé, avocat, gelée d'agrumes

Plats :

- Suprême de chapon doré et moelleux, jus réduit aux myrtilles
- Cassolette briochée aux langoustines, moules et girolles poêlées, beurre blanc
- Filet de St Pierre confit au beurre demi-sel, bisque de crustacés au safran
- Ris de veau rôti, crème aux morilles (+ 4€)

Garniture :

Écrasé de pommes de terre à la truffe, carottes de couleurs glacées

Desserts :

- Entremet aux marrons glacés, cassis et croquant praliné
- Bûchette au chocolat blanc, noisette et son cœur à l'abricot
- Douceur de Noël, noix de coco, vanille, cœur coulant à la framboise mentholée

Pièces apéritives (1,80€/pièce) :

- Verrine avocat, gambas, mousse betterave
- Tartelette magret fumé, panais à l'huile de truffe
- Briochette saumon gravlax, wasabi et citron vert
- Financier figues, jambon serrano, chèvre frais
- Chou garni à l'escargot et emmental (chaud)
- Mini coquille Saint-Jacques gratinée (chaud)

35€

POUR TOUTE RÉSERVATION :

TRAITEUR DÉLIC À DOM

9 rue de l'Hôtel de Ville

63110 - BEAUMONT

04.73.26.79.89

delicadom@orange.fr

