

Menu de fêtes

ENTRÉES :

Ravioles aux écrevisses et asperges, fenouil braisé, sauce safrané, lard colonnata

Demi langouste, salade de perles, mayonnaise aux herbes fraîches (+6€)

Lingot de foie gras mi-cuit au piment d'Espelette, gelée de framboise-hibiscus

Gratiné d'escargots au beaufort, petites pâtes du dauphiné, éclats de châtaignes

PLATS :

Médaillons de chapon, farce boudin blanc et truffe, jus réduit au cognac

Filet de rouget Barbet, crispy lentilles-oignons, agrumes, crème de petit pois

Ris de veau rôti aux morilles crémees (+4€)

Moelleux de dinde farcie au butternut et fourme d'Ambert, jus aux girolles

Garnitures :

Écrasée de pomme vitelotte, coeur fromage frais et carottes fane glacées

DESSERTS :

Buchette nougat, framboise, pistache et crumble d'amandes

Dôme vanille, coeur cassis, biscuit cookie-noisettes, crème de marrons

Croustillant chocolat noir, mousse praliné, confit de mandarines

Pièces apéritives 2,00€/pce :

Verrine pannacotta de potimaron, chorizo, mousse au cépes

Financier roquefort, poire, noisettes grillées

Mini éclair au saumon fumé, ricotta au basilic

Croque jambon, truffe et comté (chaud)

Briochette escargot, beurre persillé (chaud)

Mini choux au ris de veau et morilles (chaud)

Le petit plus :

Terrine de foie gras maison
(IGP Sud Ouest)

250G : 35€

500G : 70€

39€

Pour toute réservation :

TRAITEUR DÉLIC À DOM
9 rue de l'Hôtel de Ville
63110 - Beaumont
04.73.26.79.89
delicadom@orange.fr



TRAITEUR DÉLIÇ À DOM

9 rue de l'Hôtel de Ville

63110 - Beaumont

04.73.26.79.89

delicadom@orange.fr

