Couleurs nature Restaurant 03-84-36-90-27

Menu St.Sylvestre à emporter:

38,00€ ttc

Foie gras de canard mi-cuit (Fr) chutney aux figues
Pain figue/noisette de notre boulanger

Filet de cerf sauce vin rouge et airelles,
Purée de châtaignes au genièvre et légumes anciens,
Spaetzles
ou
Dos de loup croûte noix de pécan sauce citron vert,
Purée de panais et légumes anciens, tagliatelles

Sandwich de Tête de moine pain aux fruits,
salade de mâche à l'huile de noisette

Gâteau Forêt Noire aux griottines de Fougeroles

Soupe à l'oignon et croûtons au comté

*** ** *** ** *** ** *** ** *** **

- **Bon repas (à tous les prix)** ...,..€
- **Morilles sauvages extra séchées sans queues** 20g 14.50€
  50g 34.00€
  100g 66.00€
- **Vins divers : blancs, rouges et rosé, champagne, crémant d'Alsace**

Prix de la carte -30%

Vous pouvez venir retirer votre commande

Le 31 décembre de 11h à 18h

Tous nos remerciements pour votre confiance,

l'équipe du restaurant vous souhaites de très belles fêtes de fin d'année

Tous nos prix sont ttc

Couleurs nature Restaurant 03-84-36-90-27

marche à suivre:

Ouvrir les sacs sous-vide à l'aide de ciseaux, prendre le foie gras avec une spatule et la déposer délicatement dans une moitié de l'assiette, parsemer de sel fou, placer le chutney à côté du foie gras.
Déguster sur du pain figue noisette toasté ou non.

***

Filet de cerf : Chauffer à four chaud 180°C pendant 15-20 min les différents éléments du plat directement dans leurs emballages.
Chauffer au micro-ondes la sauce vin rouge pendant 3-4min.
Dresser les spaetzles en haut de l'assiette, la purée de châtaigne sur le côté droit parsemer de légumes, la sauce vin rouge et airelles au bas de l'assiette puis le filet de cerf

Ou

Dos de loup : Chauffer à four chaud 180°C pendant 15 min directement dans l'emballage. Chauffer au micro-ondes la sauce citron vert pendant 3-4 min. Dresser les tagliatelles en ligne en haut de l'assiette, parsemer de légumes, mettre la purée de panais au milieu de l'assiette puis entourer de sauce et le dos de loup sur la purée. Déposer les perles de yuzu et œufs de poissons volants directement sur le poisson.

***

Sortir le sandwich de tête de moine au moins une demi-heure à température ambiante puis le déposer dans une assiette avec la salade à côté et verser la vinaigrette sur la salade, déguster

***

Couper le gâteau en parts égales puis déposer sur l'assiette.

***

Chauffer la soupe à l'oignon directement au micro-ondes 3-4min et les croûtons au four chaud 180°C pendant 3 min, verser dans une assiette à soupe ou un bol, placer les croûtons sur la soupe et déguster

*** ** *** ** *** ** *** ** *** **

BONNE ET HEUREUSE ANNEE A TOUS,
SANTE ET PETITS PLAISIRS