

*Menu de Noël
& de Réveillon de fin d'année 2010*

La Truffe 14€ La Viande 16€

Ravioli maison au fromage de Banon et truffe noire,
nappé de sa glace de champignons.

Ou

Les œufs mimosa à l'émulsion de truffes
sur sa duxelle de champignons des bois.

Selle d'agneau farcie aux rognons et aux épinards
et son gratin de pomme de terre à la tome.

Ou

Sauté de biche aux oignons grelots
et sa polenta crémeuse au Reggiano.

Le Foie gras 14€ Le Fromage 5€

Terrine de foie gras de canard aux morilles.

Ou

Médaille de foie gras de canard mi-cuit
aromatisé au Sauternes.

Crottin de chèvre mariné au basilic.

Ou

Croustillant de Cabécou.

Tous deux accompagnés de leur salade de jeunes pousses.

Tous deux accompagnés de leur poire pochée au vin rouge et à
la cannelle et leurs toasts de pain brioché maison.

Le Dessert 8€

Le Royal de Chocolat et son coulis de fruits rouges.

Ou

La Charlotte aux châtaignes décorée de macarons.

Le Crustacé 22€

Le Homard du Canada en son écrin croustillant, garnis
de sa bisque en chantilly et son corail en vinaigrette.

Ou

La Queue de Langouste rôtie au caramel de Banyuls,
sur son lit de riz japonais aux poireaux séchés.

Prix par personne.

Mets livrés prêts à dresser.

Notice de mise en assiette fournie.

La Volaille 16€

Mini tourte de Caille confite
aux champignons sauvages.

Ou

Suprême de pintade, farci aux châtaignes sauce
au Pineau des Charentes et son gratin
de pomme de terre à la tome de montagne.

2 plats réduction de 5% / 3 plats réduction de 10%
sur la commande complète.

Réservez dès maintenant sur www.mets-d-ici.fr
ou par téléphone au 09.53.85.74.70

Foyeux Noël

Bonnes Fêtes