

Menu de fêtes 24 25 et 31 décembre 2022 et 1 janvier 2023



0624616665 franck.justamont@orange.fr

Cocktail dînatoire de fêtes 37 €

Planche de charcuterie festive

Aspic de médaillon de foie gras pomme piment d'Espelette

Pic de baluchon de truite aux champignons crémeux au champagne

Terrine de St jacques aux agrumes

Gougère de saumon et sa crème de citron

Brochette de cochon ibérique

Ballotine de chapon jus de marrons et oignons

Pomme duchesse aux airelles

Plateau de fromages

Petits four sucrés pâtisserie Dinger, et mandarines

Palette de saumon fumé maison 500 gr 25 €

Chapon label farci entier aux marrons 29 € kilos

Dinde label farcie entière aux marrons 32 € kilos

Entrées poissons viandes au choix

Brioche farcie aux St jacques 11 €

Foie gras mi-cuit piment Espelette muscat Beaume de venise 12 €

Cuisses de grenouille persillées 13 €

Roulé de saumon fumé au crabe des neiges 12 €

Effeillé de jambon cru Duroc de batallé 36 mois 12 €

Terrine de St jacques et petit légumes sauce agrume 12 €

Gambas à l'armoricaine et son risotto de Camargue 13 €

Fricassé de lotte aux coquillages et son risotto de Camargue 14 €

Baluchon de truite aux champignons sauce crémeux au champagne et son risotto de Camargue 13 €

L'aile et la cuisse de chapon désossées farcie jus de marrons et petits oignons gratin de butternut et son aumônière 14 €

Roti d'agneau en croûte duxelles de champignons jus d'agneau gratin de butternut et son aumônière 14 €

Grenadin de veau au jus truffé gratin de butternut et son aumônière 14 €

Tournedos de bœuf façon Rossini gratin de butternut et son aumônière 16 €

Bûches de Noël, chez notre pâtissier S. Dinger à Beaucaire 0466755716, à Bellegarde 0466011142 à découvrir sur patisserie-dinger.com