

*Carte des Fêtes
de fin d'Année
2014*

“ Il n'y a de bon que le meilleur ”

AU GOURMET LURON

www.mennouvrier.com



LES ENTREES FROIDES

<i>Assortiment de ballottines</i>	5.50 €
<i>Porcelet farci les 100g</i>	3.50 €
<i>Pâté en croûte richelieu</i>	4.50 €
<i>Médaille de Saumon Bellevue</i>	7.70 €
<i>Demi Langouste à la Parisienne</i>	17.80 €
<i>Terrine de Saumon et Ecrevisses marinées basilic garnie</i>	6.50 €
<i>Opéra de lotte en habit vert garnie</i>	7.80 €
<i>Duo de saumon en ballotin confit de poireaux au vin jaune</i>	7.80 €
<i>Saumon fumé maison</i>	8.50 €

LES ENTREES CHAUDES

<i>Croûte aux morilles</i>	9.80 €
<i>Croûte forestière</i>	5.50 €
<i>Croûte financière</i>	5.50 €
<i>Ris de Veau aux Morilles (Cocotte)</i>	11.50 €
<i>Escargot de Bourgogne (La dz)</i>	6.90 €
<i>Koulibiac de Saumon à l'oseille (mini 4 pers)</i>	7.00 €
<i>Tourte aux Morilles</i>	7.00 €
<i>Papillote de ris de veau et champignons forestiers</i>	12.80 €
<i>Montgolfière de boudin blanc et foie gras</i>	10.00 €

NOS SPECIALITES DE FOIE GRAS MAISON

<i>Foie gras de canard maison et sa mangue poêlé au poivre de sechanan, confit exotique</i>	8.00 €
<i>Lobe de foie gras de canard aux griottines</i>	8.00 €
<i>Rolls de foie gras de canard maison et sa gelée de cassis</i> 8.00 €	
<i>Foie gras oie maison et ses pommes confites au cidre</i>	8.00 €
<i>Saucisson de foie gras de canard « façon lyonnais » « truffe, pistache et cube de jambon »</i>	9.00 €

GRAND CHOIX DE SPECIALITES FUMÉES

<i>Jambon fumé Médaille d'or, Palette, saucisses...</i>	
LES GIBIERS	
<i>Civet de Marcassin aux trompettes</i>	8.20 €
<i>Pavé de cerf sauce poivrade</i>	9.80 €
<i>Civet de biche aux griottines</i>	7.80 €



Cœur de rumsteck façon Rossini
Sauce girolles9.00 €

Filet de canette au cassis.....7.50 €

Ballotin de volaille farci aux morilles8.50 €

Dos d'oie rôti aux griottines
Et son jus d'épices.....9.50 €

Noix d'agneau de sept heures au jus.....10.80 €

LES VIANDES CHAUDES

Filet de Bœuf aux Morilles12.00 €

Paleron de Veau aux Morilles8.50 €

Coq aux Morilles et Vin jaune.....9.50 €

Poitrine et cuisse de pigeonneau

Sauce périgourdine10.20 €

Chapon aux Morilles.....8.00 €

Dinde farcie à l'ardéchoise.....7.80 €

Dinde fermière entière farcie précuite.....68.00 €

Chapon fermier entier farci précuit.....72.00 €

LES POISSONS CHAUDS

Coquille St Jacques6.80 €

Pavé de Sandre au Vin jaune8.50 €

Filet de flétan juste fumé sauce safranée.....8.20 €

Brochette de Saint Jacques et gambas snackées
au basilic et jus de crustacés12.50 €

Dos de cabillaud au champagne.....8.50 €

Dos de saumon sauce beurre blanc citronnée.....7.80 €

Timbale de la mer et confit de poireaux10.80 €

« Cabillaud, flétan, Saint Jacques et crevettes »

LES GARNITURES

Mille feuille de Pomme de terre.....1.80 €

Tian de légumes confits.....2.00 €

Pomme aux airelles.....1.80 €

Aumônière de choux rouge confit.....2.00 €

Frittata de courgettes1.80 €

Tatin de courgettes au basilic et tomates séchées 1.80 €

Crumble de légumes confits2.20 €

Feuilleté de pomme de terre au pestos2.00 €

Gratin dauphinois1.80 €

NOS VOLAILLES SELECTIONNEES

Dinde fermière de Bresse AOC

Dinde fermière de Bourgogne

Oie - Poulet de Bresse roulé

Chapon de Bresse roulé

Chapon fermier de Bourgogne

Pintade fermière - Pigeon - Caille

Canard - Canette





NOS DESSERTS MAISON

MINIMUM 4 PERS 3.80 € LA PART

NOS BUCHES TRADITIONNELLES

Bûche OPERA

(crème au beurre café, punch arabica, biscuit joconde café)

Bûche FLORIDA

(crème au beurre, punch cointreau, biscuit Joconde
zeste d'agrumes)

NOS BUCHES PATISSIERES

Bûche SULLY

(génoise amandes, fruits poêlés au champagne, coulis
fraise)

Bûche PRINCE NOIR

(biscuit noisette, mousse araguaní, crémeux vanille,
crème anglaise)

Bûche FLEUR DE SEL

(crémeux caramel salé, biscuit moelleux caramel,
croustillant noisettes et mousse au caramel et fèves de
tonka)

Bûche LA SICILIENNE

(Confit d'abricot, biscuit tendre à la pistache, crème
légère à la noisette, croustillant noisette et décors
guimauve à la vanille.)

NOS BUCHES GLACEES TRADITIONNELLES

Bûche glacée vanille / framboise

Bûche glacée vanille caramel
au beurre et sel de guérande.

*Laissez vous tenter
par une des délicates attentions.*

LA FORÊT NOIRE REVISITEE

5.00 €..... LA PART
(coque chocolat, confit griottes, crème légère, mousse
chocolat, biscuit léger au chocolat et griottines)

LES MIGNARDISES ET PETITS FOURS SUCRES

Plateau de 40 petits fours sucrés 32.00€
Plateau de 24 petits fours sucrés 20.00€

POUR VOS APERITIFS

Miche Surprise PM 60 SW environ 26.00€

Miche surprise GM 90 SW environ 32.00€

Brioche au saumon 40.00€

Plateau de 48 canapés assortis 38.40€

Plateau de 30 canapés assortis 24.00€

Plateau de 28 cassolettes assorties 50.40€

Plateau de 40 Verrines fraîcheurs 72.00€

Plateau de 60 mini friands, quichettes 39.00 €

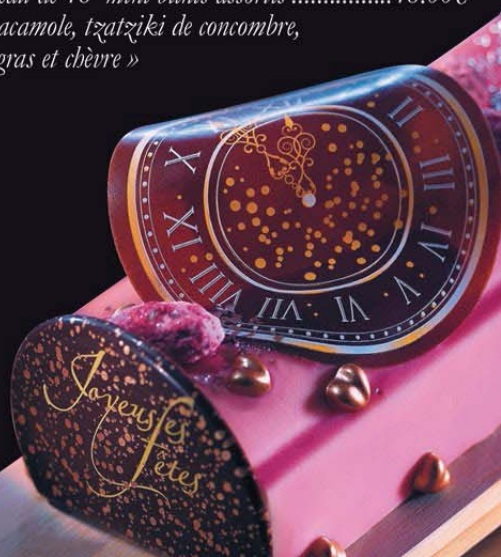
Croustillant Bouchée Escargot 1.20€

Plateau de 48 Mini croustille assortis 48.00€

« œuf de caille poêlé, saumon fumé, foie gras et
tomatade »

Plateau de 48 mini blinis assortis 48.00€

« guacamole, tzatziki de concombre,
foie gras et chèvre »



Menu N°1

18.50 €

Duo de saumon en ballotin confit de poireaux au vin jaune



Dinde farcie à l'ardéchoise



Mille feuille de pomme de terre

Tian de légumes



Menu N°2

27.00 €

Foie gras de canard maison et sa mangue poêlée au poivre de sechouan, confit exotique



Dos de saumon sauce beurre blanc citronnée

Ou

Escargot de bourgogne (la dz)



Ballotin de volaille farci aux morilles

&

Gratin dauphinois

Tian de légumes confits



“ Il n’y a de bon que le meilleur ”

AU GOURMET LURON

64, Avenue de la République - 70200 Lure - tél. 03.84.30.04.58
contact@mennouvrier.com
www.mennouvrier.com