Menus à emporter pour les fêtes de fin d'année

Menu à 38,00€

Terrine se sanglier aux champignons des bois

Le filet de Bar roulé aux crevettes rose, émulsion citron vert

La cuisse de chapons farcie, châtaigne et champignons, jus de volaille
Gratin Dauphinois

Menu à 48,00€

Les noix de st Jacques grillée, fondue de poireaux et crevette rose

La lotte cuisson lente, épinard, bouillon de crevettes grises

Le veau en cuisson basse température, crème de morilles et panais
Gratin Dauphinois

Entrées

Prix par personne

*La Truite fumée par nos soins, crème aux herbes et blinis au sarrasin de Trept .....11,00 euros
* Foie gras de canard maison au cacao, gelée de vin chaud, poire et condiment.....15,00 euros
* Les noix de st jacques grillées, fondue de poireaux crème de crevettes roses .....15,00 euros
* Terrine de sanglier aux champignons des bois, betteraves et pickles .....10,00 euros

Plats

* La Lotte en cuisson lente, épinard et bouillon de crevettes grises .....16,00 euros
* Le filet de Bar roulée aux crevettes roses, émulsion au citron vert .....15,00 euros
* Le demi homard décortiqué dans son coulis, pleurote et pomme de terre vitelottes .....22,00 euros
* Le veau en cuisson basse température, crème de morilles et panais .....16,50 euros
*Chapon farcie, châtaignes et champignons, jus de volailles .....13,00 euros

Légumes

* Le gratin dauphinois à la crème.....4,00 euros
* Le gratin de cardons .....4,50 euros

Délais de commande 7 jours a l'avance

Le Demptézieu RESTAURANT

Tel : 04.74.28.90.49