



La Pièce du Boucher



CARTE DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

PLATS À EMPORTER

T. 04 78 35 10 41
florent.garrat@orange.fr

NOS ENTRÉES

Foie gras de canard entier fait maison 50 à 60gr	12€ / tranche
Saumon fumé Ecossais label rouge 150gr	15€ / part
Dôme de tartare de saumon, chemise de saumon fumé	11€ / pcs
Tatin de foie gras pommes caramélisées, déglacé au vinaigre de framboise sur pain d'épice	12€ / pcs

NOTRE SÉLECTION DE PÂTÉS EN CROÛTE

fait maison par le Chef Kévin

Pâté en croûte canard Richelieu	9€ / part
Pâté en croûte pintade fermière label rouge, foie gras de canard, pistaches vertes de Sicile et morilles	10€ / part





NOS PLATS CUISINÉS DE VIANDES ET GIBIER

Sauté de cerf sauce Saint-Hubert	12€ / part
Sauté de cuisse de chapon désossée à la crème de morilles	17€ / part
Ris de veau morilles	25€ / part

LA CRIÉE

Pavé de sandre sauce champagne et réduction de poireaux	15€ / part
Quenelle de brochet aux coulis d'écrevisses	15€ / pcs

NOS GARNITURES

Gratin dauphinois aux cèpes	5€ / part
Poêlée senteur des sous-bois	
Champignons bruns en quartier, girolles, fèves, marrons, bâtonnets de carotte jaune à l'huile de colza grillée	7€ / part
Gratin de cardons au jus	8€ / part
Morilles à la crème 200gr	20€ / part

NOS BÛCHES MAISON

Royal chocolat

Pailleté feuillantine, praliné, mousse au chocolat Valrhona
Nos chocolats sont issus de la maison Valrhona

Nougat griotte

Biscuit joconde, coulis de griotte, mousse nougat de Montélimar

Bûche de 4 personnes	20€ / pièce
Bûche de 6 personnes	30€ / pièce

**MERCI DE RÉSERVER VOS PLATS
5 JOURS À L'AVANCE**

