



# 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

