



MENU FÊTES 2021

MISE EN BOUCHE 6€

- OEUF BIO MIMOSA AUX TRUFFES
- TARTARE D'HŪTRES, THON, RELEVÉ AU GINGEMBRE
- ROULEAU DE PRINTEMPS AU FOIE GRAS
- MINI VOL AU VENT DE FRUITS DE MER
- RISSOLE DE POULET À LA CORIANDRE ET PIMENT D'ESPELETTE

ENTREES 13€

- VELOUTÉ DE POTIMARRON AU SAFRAN DU LOT, BEURRE TRUFFÉ
- CROUSTADE FEUILLETÉE À LA TRUFFE NOIRE ENTIÈRE DE 30G (sup 12€)
- SAINT JACQUES FRANÇAISE PLIÉE DANS UNE FEUILLE DE CHOU ET CREVETTES PERLE DE CORAIL
- TATIN DE FOIE GRAS POÊLÉ AUX POMMES
- CARPACCIO DE SAUMON "LABEL ROUGE" FAÇON GRAVLAX, PETIT PAIN NORDIQUE

PLATS 18€

- CAILLE DÉOSSÉE FARCIE AU FOIE GRAS, SAUCE AUX MORILLES
 - NAVARIN DE HOMARD ET SAINT JACQUES AUX PETITS LÉGUMES D'HIVER (sup 12€)
 - FILET DE CANETTE DE LOUÉ (LABEL ROUGE), À L'ORANGE ET GINGEMBRE
 - PAPETON DE LOTTE ET LANGOUSTINES, COULIS DE CRUSTACÉS
 - PLAT À PARTAGER 4/5 PERS 60 €
- ÉPAULE D'AGNEAU DU QUERCY CONFITE AUX ÉPICES DE NOËL
ET SES LÉGUMES D'HIVER

DESSERTS 2.50€

LES MINIS VERRINES SUCRÉES "CHUPITOS"

- RIZ CRÉOLE VANILLE MANGUE
- CAMEL BEURRE SALÉ, POMMES CARAMÉLISÉES
- BABA AU VIEUX RHUM, ANANAS RÔTI AUX ÉPICES
- PASSION CHOCOLAT BLANC

Afin de vous garantir un meilleur service merci de nous passer commande 48h à l'avance
Tel : 05 65 53 15 16

Les vendredis 24/12 et 31/12 nous serons ouverts de 10h à 18h00
Email : cuisinecotesud@wanadoo.fr