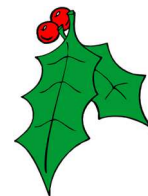




MENU DE NOEL 2017 - 39 €



1^{ère} Entrée

Foie gras maison en déclinaison : la sucette, la praline, le vanillé

OU

En légèreté, ravioles de langoustines, parfum d'Asie

2^{ème} Entrée

Filet de bar rôti sur la peau, fenouil confit et petits légumes glacés, sauce aux arômes de citron vert

OU

Filet de sole soufflé aux écrevisses, gingembre, infusion de coriandre fraîche, petits légumes asiatiques à notre façon

Plat principal

Comme une brioche d'un tournedos de bœuf,

Cannelé de pommes de terre aux arômes de truffes

OU

Le traditionnel chapon revisité (désossé, cuisson longue, farce fine légère),

A la façon d'une tartelette, légumes tournés et crème de basilic

Bûche de notre pâtissier

Biscuit cuillère, crème légère aux agrumes et son confit aux deux citrons sur un lit de framboises, glaçage écarlate aux fruits

Goûtez notre foie gras :

Les 500 grammes : 48 € - Le kilo : 88 €

La boîte cocktail 7 € (4 pièces par personne)

Curry de crevettes au lait de coco et citron vert

Bruschetta aux légumes marinés

Légumes croquants façon tartare et coriandre fraîche

Coupelle « veggie »



Notre sélection de vins offerte à partir de 6 personnes :

1 bouteille Pinot Gris : Xavier Schoeppfer- 1 bouteille Grave Rouge : Domaines Réglat

A déguster avec modération

Possibilité de commander le plat uniquement pour 13 €

A commander avant le 20 Décembre (mail : yab@beniere-traiteur.com)

Commande à emporter le 24 Décembre entre 9h et 12h