Carte pour la Saint-Sylvestre



***Apéritif***

Planter : rhum blanc, rhum brun, campari, jus d’orange et jus de fruits exotiques. Prix au litre : 15 €

***Pour accompagner l’apéritif***

Mini brochette de Noix de Saint-Jacques, sauce potimarron : 3,20 €

***Entrées***

Déclinaison du volailler : foie gras, magret fumé, rillettes, saucisson de canard, chutney et confiture d’oignons : 10,50 €

Foie gras de canard mi-cuit et chutney, et brioche maison :

13,50 €

Cassolette de noix de Saint-Jacques de la baie, sauce potimarron et brunoise de légumes, chips de butternut : 13,50 €

Dos de cabillaud (100 grs), fondue de poireaux, sauce whisky breton : 10,50 €

***Viandes***

Filet mignon de veau façon blanquette aux morilles, pommes de terre fondantes et légumes : 13,50 €

Souris d’agneau braisée, pommes de terre fondantes, salsifis et potimarrons : 15 €

Dos de cerf, sauce grand veneur, pommes fruits, gratin dauphinois et purée de nèfles : 13,50 €

Filet de cannette, sauce miel, purée de coings, gratin et légumes : 13,50 €

***Poissons***

Pièce de bar, sauce Champagne, duxelle de champignons et légumes : 14,50 €

Dorade royale, semoule de carottes et sauce safranée : 12,50 €

***Desserts***

Bûche exotique à l’ananas, coulis de chocolat au lait et passion : 4,20 €

Fondant aux 3 chocolats, nougatine au chocolat et crème anglaise : 4,20 €

Passionata et son coulis passion : 4,20 €

Dôme ducasse chocolat, cœur framboise, coulis de framboises : 4,20 €

****

**Pensez à réserver le plus tôt possible, et au plus tard le mardi 27 décembre pour la Saint-Sylvestre.**

**Passez vos commandes par SMS au 06 43 68 21 00 ou par mail : contact@aubergelucas.com.**