



BISTROT POITEVIN

Réservations avant le 15 Décembre 2020 au 02.43.35.34.02

Ceci n'est pas un menu mais une proposition de divers plats que vous pouvez commander comme bon vous semble.

Bouchées apéritives:

Mini burger boudin noir confit d'oignons rouge 1€00 l'unité

Mini burger façon rossini (ris de veau, foie gras) 1€50 l'unité

Mini burger végétarien (courgette, tomate confite, caviar d'aubergine) 1€00 l'unité

Verrine fête, brunoise de légumes, crumble basilic, olive noire 1€10 l'unité

Noix de Saint Jacques au beurre de noisette à gratiner, sur toast 1€90 l'unité

Mini parmentier de joue de boeuf braisée et patate douce 1€50 l'unité

Roulade de saumon gravlax, celerie rave et pomme, sauce cocktail 1€10 l'unité

Entrées:

Foie gras mi-cuit au "côteaux du Layon", pogne à toaster, confit de betterave rouge et framboise 7€00

Eclair de saumon fumé, mousse à l'aneth et sa vinaigrette 6€50

Velouté de châtaigne, chèvre frais à l'huile de noisette 6€00

Plats:

Caille entière, désossée, farcie sauce au miel et raisin 8€00

Granadin de veau (~ 150gr) en deux cuissons sauce à l'ancienne 8€00

Canon d'agneau (~ 150gr) braisé, jus au pain d'épices 8€00

Sauté de biche (~ 150gr) marinée à l'armagnac 8€00

Joues de lotte (~ 150gr) lardées à l'Américaine 8€00

Garnitures:

Tatin de tomates au xeres 2€00

Gratin de pommes de terre 3€50

Fagot d'haricots verts au lard fumé 2€00

Risotto aux morilles 4€50

Desserts:

La dame Rose: Daquoise, confiture de framboise, ganache montée yuzu, mousse framboise, glaçage chocolat Ruby 18€00 (environs 6 à 8 personnes)

La dame Noire: Croustillant praliné, crème St severin, ganache montée caramel, mousse chocolat, glaçage chocolat 18€00 (environs 6 à 8 personnes)