



Resto.traiteur.la.terrasse@gmail.com

MENU FIN D'ANNEE 2009

Les entrées froides

Foie gras maison 100% canard (70 gr)	9.60€
Cocktail crabe – crevette – mangue (125 g).....	5.60 €
Terrine de canard confit, zeste d'orange (100 g).....	5.40 €
Pavé de saumon fumé aux épices douces (120 g).....	6.90 €

Les entrées chaudes

Croustade d'escargots de Bourgogne	6.10 €
Gambas géantes rôties au beurre parfumé (les 4 ½ pièces)	10.90 €
Navarin de St Jacques aux pts légumes (200 g) 8.60 €.....	7.60 €
Crème brûlée de foie gras	6.80 €

Les plats chauds

Estouffade de sanglier aux châtaignes (250 g).....	8.40 €
Pavé de veau sauce forestière	9.70 €
Magret de canard farci au foie gras	9.10 €
Filet de bœuf en brioche	10.80 €



Les garnitures

Blini de pomme de terre et poêlée ardéchoise	1.90 €
Flan de champignons	1.60 €
Gratin de pomme de terre forestière.....	2.50 €
Crème brûlée d'asperge.....	3.10 €

Les desserts

Normandise(pomme poêlée, cœur caramel).....	3.60 €
Assiette gourmande en 4 versions.....	5.10 €
Framboisier	3.60 €
Sphère chocolat-macaronade.....	4.60 €

