

## **LES MENUS A EMPORTER** **DES FETES DE FIN D ANNEE**

### **MENU A 29€**

Filet de sole soufflé aux agrumes

**Ou**

Filet de bar aux langoustines sauce homardine

\*\*\*\*\*

Tournedos de bœuf Rossini

**Ou**

Côte de veau aux morilles

\*\*\*\*\*

Garniture de légumes

\*\*\*\*\*

Dôme de cacao au cœur de crème brûlée à l'orange

**Ou** Bûche de Noël Maison

**Ou** Marquise au café crème anglaise

### **MENU A 20€**

Foie gras de canard mi-cuit maison et son chutney de pommes

**Ou** Cassolette de l'océan au coulis de langoustines

\*\*\*\*\*

Brochette magret de canard, sauce foie gras

**Ou** Cuissot de biche grand veneur

\*\*\*\*\*

Garniture de légumes

\*\*\*\*\*

Dôme de cacao au cœur de crème brûlée à l'orange

**Ou** Bûche de Noël Maison

**Ou** Marquise au café crème anglaise



**MERCI**



### **L'APERITIF**

Toast froid **0.70cts** pièce

Four chaud **0.90cts** pièce

Verrine **1.80€** :-mascarpone au saumon fumé

- mousse de foie et pain d'épice

-avocat, crabe et œuf mimosa

**Pain surprise 28€**

### **LES ENTREES**

Foie gras de canard maison (70gr) **11€**

Saumon fumé par nos soins **6,50€**

Pressé de crabe à la mangue **9.00€**

### **LES SALADES:**

Gourmande (foie gras, gésiers, magrets...) **7.50€**

Nordique (crevette, saumon fumé, tomate) **6.50€**

**\*Assaisonnement à part pour les salades**

### **LES POISSONS**

Filet de sandre en écailles de coquille Saint Jacques **10€**

Dos de cabillaud au coulis de langoustines **9.0 ?N0€**

Filet de bar aux écrevisses sauce homardine **13€**

Filet de truite de mer à l'étuvé de petits légumes **8.50€**

**La part de légumes + 1.50€ pour le poisson**

### **LES VIANDES avec légumes compris**

Filet de canette aux pommes **10€**

Tournedos de bœuf Rossini **13€**

Filet de bœuf aux morilles **13€**

Cuissot de biche sauce grand veneur **10€**

**COMMANDE AVANT LE 22 DECEMBRE ET 29 DECEMBRE 2018**



**LES DESSERTS 2.80€ la part**  
**avec coulis**

Dôme de cacao au cœur de crème brûlée à l'orange  
Noisettine chocolat, praliné  
Abricotier à la mangue au cœur de bananes flambées  
Nougat glacé et sa tuile aux amandes  
Bûche de Noël  
Mousseline de poire au chocolat crème anglaise

**LES FOURS SUCRES 1.10€ pièce**

**Au choix**

Tartelette poire aux amandes  
Baba au rhum  
Mousse chocolat noir  
Mousse café  
Choux crème caramélisé  
Tartelette chocolat framboise  
Verrine aux fruits frais  
Verrine panacota fruits rouges



**JOYEUSES FETES DE FIN D**  
**ANNEE**

**PLATS CUISINES A**  
**EMPORTER**

**CUISINE FAITE MAISON**



**Hôtel\*\*\*restaurant**

3 Rue de la barre  
86190 Vouillé  
Tél : 05.49.51.81.46  
Fax : 05.49.51.96.31



Email : [lechevalblanc.clovis@wanadoo.fr](mailto:lechevalblanc.clovis@wanadoo.fr)  
Notre site : [www.cheval-blanc-clovis.fr](http://www.cheval-blanc-clovis.fr)

