

Maison Loisy (Le Cochon d'or): Proposition de Toussaint

(1 part de choucroute achetée=1 bière offerte (du Jeudi 31 octobre au Dimanche 03 Novembre)

L'apéritif

Cake apéritif jambon/champ	6,50€/pce
Blinis au saumon fumé	0,95€/pce
Mini brochettes de gambas	0,95€/pce
Mini brochettes de St-Jacques	0,95€/pce
Canapés variés	0,90€/pce
Tartelette de crudités	0,90€/pce
Petits fours salés variés	0,50€/pce
Mini pâté en croûte de volaille	6,50€/pce
Mini navette (thon, poulet, rosbeef)	1,20€/pce
Croustille de crevettes	1,10€/pce
Pompe aux grattons	15,80€/kg
Pain surp charcuterie (petit)	13,00 €
Grand modèle	26,00 €
Pain surp fromage (petit)	14,00 €
Grand modèle	28,00€
Brioche au saumon fumé (petit)	20,00€
Grand modèle	40,00€
Mini verrine apéritive (jambon persillé au foie gras,saumon fumé et perles marines,magret de canard et tartare de tomates)	1,20€/pce
Assortiments de petits fours sucrés	0,95€/pce

Poissons chauds

Lotte à l'américaine	8.90 €
Filet de sandre à la fondue de poireaux	8.80 €
Filet de saumon à l'oseille	7.50 €
Coquilles St-Jacques	7.20 €
Filet de cabillaud sauce champagne	7.50 €
Filet de sole sauce nantua	7.50 €

Entrées froides

Verrine de gambas et saumon	5.20 €
Cocktail de crevettes	4.80 €
Foie gras de canard sur plat	7.80 €
Pamplemousse au saumon fumé	4.90 €
Pamplemousse cocktail	3.80 €
Plat de crudités variés	4.50 €
Plat de charcuterie	4.50 €
Terrine de lentilles au foie gras et son jambon cru	4.90 €
Verrine de courgettes au foie gras	4.90 €

Entrées chaudes

Bouchée à la reine	3.80 €
Bouchée aux ris de veau	5.20 €
Escargots de Bourgogne	7.50 €
Feuilleté de saumon à l'oseille	3.80 €
Cassolette de la mer (écrevisses, St-Jacques, petits légumes)	4.80 €

Viandes chaudes

Cuisse de canard a l'orange	7.20 €
Ris de veau aux morilles	12.00 €
Filet mignon de porc sauce basquaise	7.50 €
Noix de veau aux girolles	7.80 €
Pintade rôtie	6.70 €
Choucroute garnie + 1 bière offerte	7.80 €

Légumes la part: 2,90€

Champignons de Paris en persillades
Gratin dauphinois
Pomme duchesse
Risotto aux légumes
Pomme dauphine
Effilochées d'endives
Poêlée de légumes
Marrons

Spécialité Halloween

Gratin de courge	Au poids
Cake aux pépites de chocolats et courge	6.50 €
Cake jambon, courge et champignons	6.50 €

BOUDIN BLANC NATURE

BOUDIN BLANC TRUFFES

Les desserts: 2,90€ pièce

Délice aux fruits des bois
Griottin (chocolat, vanille, griottes)
Crumble aux pommes
Tarte aux myrtilles
Kouglof
Nuage lactée (mousse aux deux chocolats et riz soufflé)
Amandine aux poires
Délice printanier aux framboises
Verrine au citron et fraise
Tartelette rustique (pommes,abricots,amandes)

Rêverie (éclats de noisettes,chocolat noir et lait)
Macaron aux noisettes

Le menu: 26,00€, par personne

Foie gras de canard et son chutney de figues accompagné de sa brioche
Cassolette de la mer (écrevisses, St-Jacques, petits légumes)
Trou normand glacé
Noix de veau aux girolles
Gratin dauphinois
Salade verte
Fromages
Dessert à choisir dans la liste
Pain, petit pain