

**MENU CARTE NOËL 2024**

Le cocktail apéritif ( 6 réductions / pers. froides & chaudes à réchauffer ) :	8 € 00
L'entrée :	11 € 90
Le plat :	14 € 90
L'entrée et le plat :	23 € 90
Le plat et le dessert :	21 € 90
L'entrée, le plat et le dessert :	30 € 90
L'entrée, le poisson, la viande et le dessert :	38 € 90

**LES ENTREES**

**Cannellonis de Saumon Frais et Fumé, Pétoncles et Crème aux Agrumes**

*Entrée froide dressé dans une assiette prêt à poser sur table*

*Suggestions de vins blancs : Côtes du Tarn Domaine Clément Thermes, Mareuil Domaine Fabien Murail cuvée Les Chaumes*

OU

**Terrine de Foie Gras, Confit d'échalotes (supplément 5 €)**

*Entrée froide prêt à poser sur table*

*suggestions de vins blancs : Vin de pays d'Oc Domaine Anne de Joyeuse cuvée Ampélosaurus, Bourgogne blanc Domaine Giroud*

OU

**Croustillant de Gambas au Coulis de Langoustines**

*Gambas et julienne de légumes, enfermé dans une feuille de brick, sauce a part*

*Suggestions de vins blancs : Saumur Blanc Domaine Armand David cuvée Enchanteur, IGP Landes Domaine Laballe uvée Les pieds dans le sable*

**LES PLATS ( à réchauffer )**

**Filet de Bar Sauce Hollandaise**

*Soufflé de Betterave, Pommes de Terre et Champignons*

*Prêt à passer au four,*

*suggestions de vins: Quincy Domaine Renaudat, Domaine Mas Bécha cuvée Domaine*

OU

**Filet de Canette aux Epices douces**

*Pomme Fruit aux Airelles et Pommes de Terre aux Champignons*

*cuit en basse température, , une chair moelleuse, un accompagnement gourmand*

*suggestions de vins : Macon rouge Domaine Perraud, Irouleguy Rouge*

OU

**Tournedos de filet de Bœuf ( Race à Viande Origine Bretagne / Pays de Loire ), Sauce Bordelaise**

*Gratin de Pomme de terre aux Truffes et mousseline de Panais*

*Les tournedos sont justes assaisonnés puis saisis à la Plancha, cuisson à terminer par vos soins selon vos goûts ( attention : nbre de portion limité )*

*suggestions de vins : Graves de Vayres Domaine Petit Puch, Domaine Mas de la Serranne cuvée Griottiers*

**LE PLAT MIJOTE**

**Civet de Cerf, Pommes de Terre Marinées & Légumes d'Hiver**

*Idéal pour les grandes tables, gouteux, copieux et facile à réchauffer.*

*Suggestions de vins : Lirac château Mont Redon, Cahors la Lune Baldes*

**LES DESSERTS**

**Bouton de Rose aux Fruits Rouges**

*Suggestions de vins : Côtes de Gascogne Lou Mango, FRV 110 Rosé Domaine Brun*

OU

**Sablé au Chocolat et Noisettes**

*Suggestions de vins : Maury Domaine Comelade, Porto Andresen*

OU

**Assortiment de réductions sucrées (4 pièces / pers.) :**

*Assortiment aux parfums du moment et aux goûts différents*

*Suggestions de vins : Fine perle de Tilleuls ou Rosette domaine du Grand Jaure*

Nous vous conseillons, pour vous simplifier le dressage de vos assiettes, de commander le même menu pour l'ensemble des convives, les temps de remise à température seront ainsi identiques, donc plus facile pour vous !

**POUR PASSER VOTRE COMMANDE : 02 51 38 01 37 ou par mail : [cedric@la-bretonniere.fr](mailto:cedric@la-bretonniere.fr)**

*(attention : le nombre de commande est limité)*

\*vous pouvez retrouver nos suggestions de vins à la cave « Vinochio » à Montaigu

**Commande avant le 16 Décembre  
et enlèvement le 24 Décembre entre 13 h 00 et 15 h 00**