

A la Carte

Apéro : mise en bouche

- ◆ Planche de charcuterie (Fromage, charcuterie) **5 €/Pers**
- ◆ Pain surprise mixte (Jambon fumé, magret de canard, jambon blanc, emmental : 50 sandwiches) **30 €**
- ◆ Pain surprise de la mer (Saumon fumé, thon/poivrons, rillettes de maquereaux, tartare d'algues, rillettes de crabe/tourteau) **35 €**

Entrées (au choix)

- ◆ Escargots de Bourgogne farcis. **9 €**
- ◆ Assiette Terre et Mer. **14 €**
- ◆ Cassolette de Saint-Jacques au lait de Coco. **7 €**

Plats (au choix + 3 garnitures)

- ◆ Tournedos de canard Rossini. **16 €**
- ◆ Pavé de Cerf sauce grand veneur. **14 €**
- ◆ Filet de Bar aux agrumes sauce beurre citronnée. **14 €**

Desserts (au choix) 4€

- ◆ Délice chocolat orange.
- ◆ Feuillantine chocolat noisette.
- ◆ Entremets exotique.
- ◆ Entremets fruits rouges.
- ◆ Entremets Tutti Frutti.
- ◆ Nougat glacé.



Menu Kid (12€)

- ◆ Feuilleté aux noix de Saint-Jacques.
- ◆ Aiguillettes de chapon à la crème et gratin Dauphinois.
- ◆ Sapin aux deux chocolats.

Ou

- ◆ Burger du Marais.
- ◆ Sapin aux deux chocolats.



Déposez votre bon de commande au magasin à Pleine-Fougères ou envoyez votre bon via l'adresse Mail suivante : <lacuisinedumarais@gmail.com> avant le : 18 décembre pour le réveillon de Noël 26 décembre pour le réveillon du nouvel an

Sous réserve de la disponibilité des produits



Menus Réveillons Noël et Saint Sylvestre 2024



La Cuisine du Marais Roland Guerin

2 rue des Riaux

35610 Pleine-Fougères

Tel : 06 77 66 86 90



lacuisinedumarais@gmail.com



https://lacuisinedumarais.fr



La cuisine du marais





Menu à 23€

Entrées (au choix)

- ◆ Coquille de saumon Bellevue.
- ◆ Duo de terrine Terre et Mer.
- ◆ Feuilleté de saumon en croûte de Filo.



Plats (au choix + 2 garnitures)

- ◆ Ballotin de pintade (farci pomme et raisin).
- ◆ Sauté de chapon sauce crème morilles.
- ◆ Corolle de sole tropicale sauce crustacés.



Desserts (au choix)

- ◆ Nougat glacé.
- ◆ Entremets pomme vanille.
- ◆ Entremets Tutti Frutti.
- ◆ Entremets croustillant 3 chocolats.



Garnitures

- ◆ Gratin dauphinois individuel.
- ◆ Riz safrané aux petits légumes.
- ◆ Rose de pommes de terre.
- ◆ Crumble de légumes (Carottes, poireaux, oignons).
- ◆ Fagot aux trois légumes (Carottes, haricots verts, courgettes).
- ◆ Crèmeux de pomme de terre emmental.
- ◆ Tatin de légumes du soleil.

Menu à 32€

Amuse bouche (5 pièces/personne)

Entrées (au choix)

- ◆ Escargots de Bourgogne farcis.
- ◆ Assiette Terre et Mer (Foie gras maison, magret de canard, saumon fumé gravlax).
- ◆ Cassolette de Saint-Jacques au lait de Coco.
- ◆ Médaillon de Foie gras et son chutney de figues.



Plats (au choix + 3 garnitures)

- ◆ Moelleux de chapon.
- ◆ Tournedos de canard.
- ◆ Filet de Bar aux agrumes sauce beurre citronnée.
- ◆ Pavé de Cerf sauce grand veneur.



Duo de fromage



Desserts (au choix)

- ◆ Entremets exotique intense.
- ◆ Entremets fruits rouges.
- ◆ Nougat glacé.
- ◆ Feuillantine chocolat noisette.
- ◆ Délice chocolat orange.

