



MENU DE LA ST SYLVESTRE ET DU JOUR DE L'AN

LE HORS D'OEUVRE

Bûche de saumon mariné aux agrumes et son tartare St-jacques, chantilly aux perles de citron.

Ou

Terrine de foie gras frais de canard au parfum de Layon, chutney de figes et oignons rouges, chips de pain d'épices.

LE PLAT DE RÉSISTANCE AU CHOIX :

LE POISSON

Le filet de St pierre rôti, écrasé de pomme de terre au chou et giroles, sauce aux tanins d'Anjou rouge.

Ou

LA VIANDE

La poularde de Bresse pochée sauce suprême aux morilles, tartelette aux giroles et châtaignes façon tatin.

LE TRIO DES FROMAGES TRAVAILLÉS

-La poire rôtie à la fourme d'Ambert et au Coteaux du Layon sur pain d'épices tradition.

-Le camembert au lait cru, mascarpone et truffes.

-Le St Marcellin en feuille de lard rôti sur un mesclun de jeunes pousses.

LE DESSERT

Écrin chocolat noisette sur une crème anglaise au caramel beurre salé

Ou

Le St-Honoré revisité.

Ce menu vous est proposé sous forme de mise à disposition au sein de notre établissement au tarif de 39.00€ TTC par convive.

La commande doit être faite le 26/12/2020 au plus tard et les repas à retirer uniquement les 31/12 et 01/01 de 10h à 12h.

Réservation par mail à : bateliers@hoteldeloire.com

Restaurant Les Bateliers : 328 Rue Jean Jaurès 49800 Trélazé