

MENU CARTE NOËL 2025

Le cocktail apéritif (6 réductions / pers. froides & chaudes à réchauffer) :	8 € 00	
L'entrée :	11 € 90	
Le plat :	14 € 90	* supplément 1 € 50 pour le Bœuf
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

Médailillon de Merlu à l'Arôme de Truffe, Saumon Gravelax et Mayonnaise à l'Huile de Homard

Entrée froide dressé dans une assiette prêt à poser sur table

Suggestions de vins blancs : Côtes du Tarn Domaine Clément Thermes, IGP Cévennes « le petit Maurice » Castelbarry

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

Brochette de Saint-Jacques Panée à l'Armoricaine

Une brochette de St-jacques Bretonne panée à l'anglaise, accompagné d'une sauce armoricaine

Suggestions de vins blancs : Vin de pays du Lot Domaine Baldes , Vin de pays des collines Rhodaniennes « marsanne » Chèze

LES PLATS (à réchauffer)

Pavé de Sandre Grillé, Beurre à la Laitue de Mer

Gratin de pommes de Terre et Légumes d'Hiver

Prêt à passer au four,

suggestions de vins: Quincy Domaine Renaudat, Vin de pays du Gard Foncalieu « Albarino »

OU

Tournedos de Chapon aux Cèpes

Soufflé de Champignons et Pommes de Terre Sarladaise

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

suggestions de vins : Macon rouge Domaine Perraud, Vin de France Domaine Cambis « Barocco »

OU

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

Gratin Dauphinois et Mousseline de Potiron

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, Terra Pinotage Afrique du Sud

LES DESSERTS

Buchette Croquante aux Caramel

Suggestions de vins : Côtes de Gascogne Lou Mango, Saumur cuvée Gabrielle Domaine Armand David

OU

Buchette Abricot et Vanille

Suggestions de vins : Domaine Valcombe cuvée Folle et Douce , Bulles Glera Italie

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 Côteaux d'Ancenis domaine des Galloires

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

(attention : le nombre de commande est limité)

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

Commande avant le 17 Décembre et enlèvement le 24 Décembre entre 14 h 00 et 16 h 30