L'Atelier Gourmand de St-Cyr

Invitez un chef dans votre cuisine !

Notre carte pour les fêtes de fin d'année 2023

Les entrées :

* Notre foie gras au poivre Timut et son pain aux fruits :	**12.50€** la part
* Notre saumon fumé maison pain suédois et crème cébettes citron :	**10€** la part
* Vol au vent revisité (buns brioché) de ris de veau aux cèpes :	**12€** la part
*Cassolette de Saint-Jacques sautées aux champignons sauvages, crème de champignons et vieux parmesan :	**13€** la part

Les plats :

* Finger de canard rôti, sauce à la moutarde violette :	**10€** la part
* Pavé de cerf juste Température, puis rôti au beurre d'herbe, jus court :	**10€** la part
* Ballotine de chapon, farce fine aux trompettes de la mort et foie gras en basse température, puis rôtie au beurre d'herbes, jus court :	**12€** la part
Noisette de veau rôtie au beurre d'ail et truffe et jus court :	**12.50€** la part
* Filet de bœuf poêlé beurre de truffe et jus court :	**12.50€** la part
* Noisette de lotte contisée au chorizo Bellota, crème de langoustine :	**14€** la part

Les garnitures :

* Compression de rattes du Touquet gratinée (100g environ) :	**3.50€** la part
* Ecrasée de pommes de terre à la truffe (150g environ) :	**4.50€** la part
* Purée de panais truffée :	**4.50€** la part
* Risotto mascarpone, cube de potimarron et parmesan :	**4.00€** la part
* Poêlée de légumes anciens :	**4.00€** la part

Les desserts :

* La poire : mousse poire, insert de compotée de poire biscuit cuillère, coulis de poire et crumble de pain d'épices torréfié :	**5.00€** la part
* La châtaigne : mousse marron, insert biscuit sablé ganache marron biscuit Joconde, velours chocolat au lait, crème vanille et spéculos :	**5.00€** la part
* Le rocher : mousse chocolat blanc, compotée de fruits rouge yuzu bergamote, glaçage rocher blanc et feuillantine, crème vanille et fruits rouges :	**5.00€** la part

Commandes jusqu'au 21 décembre pour Noël et jusqu'au 28 décembre pour le 31 au 05.55.74.04.29

Les commandes seront à retirer le 24 décembre et le 31 décembre sur notre LABO à partir de 9h00 jusqu'à 18h00