



Carte des fêtes

Commandes jusqu'au 22 décembre pour Noël et
jusqu'au 28 décembre pour le 31,
à retirer le 24 décembre et le 31 décembre à notre
LABO de 9h00 jusqu'à 16h00.

05.55.74.04.29

chef@ateliergourmand-stcyr.com

Les entrées :

- Foie gras mi-cuit chutney de poires aux épices et son pain aux fruits : 12.50€ la part
- Foie gras au cacao ganache chocolat, chutney de poires aux épices et son pain aux fruits : 13.50€ la part
- Foie gras au poivre de Kâmpôt, chutney de poires aux épices et son pain aux fruits : 13.50€ la part
- Saumon fumé maison pain suédois et crème cébettes citron : 11€ la part
- Finger de gravlax maison aux agrumes crème acidulée mascarpone, gel de citron et légumes pickles : 10€ la part
- Bouillon thaï petits légumes craquants, raviole maison aux gambas et petits légumes : 14€ la part
- Raviole maison au foie gras poêlé et cèpes et son bouillon forestier monté au beurre : 14€ la part
- Poêlée de ris de veau aux cèpes et sa sauce porto : 12€ la part
- Cassolette de risotto aux pleurotes, noix de Saint Jacques hors catégorie juste snackées, et son beurre blanc revisité : 18€ la part
- Demi-langouste et son beurre aux herbes fraîches et agrumes : 24€ la part

Les plats :

- Finger de canard croûtes de beurre aux herbes et noisettes, jus court : 12€ la part
- Canon d'agneau confit 18 heures en habits verts, jus d'agneau : 12€ la part
- Cuisse de pintade fermière Label Rouge désossée farce aux trompettes de la mort, jus court : 12€ la part
- Suprême de pintade fermière label rouge farce fines aux cèpes, jus court : 12€ la part
- Canon de poularde fermière label rouge farce fines au foie gras, jus court : 12€ la part
- Filet de veau français rôti, jus court truffé : 14.50€ la part
- Suprême de poulet du Sud-Ouest label rouge soufflé avec sa farce fine truffée et jus court à la truffe : 12.50€ la part
- Filet de bœuf poêlé façon Rossini, sauce périgieux : 14.50€ la part
- Noisette de lotte à l'Américaine : 14€ la part

Les garnitures :

- Compression de Rattes du Touquet gratinée (100 g environ) : 3,50 € la part
- Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et thym citron (150 g environ) : 3,50 € la part
- Purée de pommes de terre truffée (150 g environ) : 5,50 € la part
- Purée de patate douce crémeuse : 4,50 € la part
- Risotto mascarpone et parmesan : 4,00 € la part
- Carottes fanes rôties et jus à l'orange, zeste de citron vert : 3,50 € la part

Les desserts :

- La bûchette chocolat noisette: 6.00€ pièce

Dacquoise noisette, croustillant noisette, ganache chocolat au lait, mousse allégée au chocolat au lait, ganache montée au chocolat lait.

- La bûchette Dulcey mangue: 6.00€ pièce

Biscuit viennois vanille, crémeux chocolat Dulcey, compotée mangue-passion, sablé Dulcey.