



PLATS A EMPORTER FÊTES DE FIN ANNÉE

RESTAURANT LESCLETTE tél 03 85 28 28 60

VALABLE DU SAMEDI 19 DEC 2020 AU DIMANCHE 10 JANV 2021

**Tributaire des livraisons, il est prudent de prévoir sa commande à l' avance.
Les plats sont cuisinés et conditionnés par nos soins en barquette plastique.
Les plats sont élaborés pour une remise facile en température.**

ENTRÉES FROIDES : Prix de la part

Ballotine volaille, confiture oignons et miel : 3,80 €

Demi lune de poissons et saumon, crème de crustacés : 4,60 €

Pâté en croute, volaille, canard, foie gras, 120 gr : 4,90 €

Saumon fumé, les 100 gr : 4,90 €

Terrine de Saint-Jacques, sauce douce agrumes : 5,30 €

Terrine de foie gras, sa confiture, 70 gr : 7,20 €

Trilogie Lesclette : Foie gras et confiture, saumon fumé et blinis, gâteau Saint-Jacques : 8,20 €

Saumon fumé, le kilo, sous vide : 49,00 €

Terrine de foie gras, le kilo : 96,00 €

ENTRÉES CHAUDES : Prix de la part

Dariole de foie gras, sauce douce au panais : 5,80 €

Feuilleté grenouilles désossées, brunoise légumes : 6,60 €

Gâteau chaud d' escargots et champignons, sa sauce : 6,40 €

POISSONS CHAUDS : Prix de la part

Filet de poissons, suivant arrivage, sauce thym citronné : 6,80 €

Filet de sandre, beurre de nage de légumes : 8,40 €

Filet de daurade royale, sauce balsamique : 8,80 €

Médallions langouste, flan Saint-Jacques, étuvée poireaux, sauce crustacés : 19,00 €

VIANDES : Prix de la part

Fricassée cuisse canard aux griottes : 6,40 €

Fricassée de poulet fermier à la crème : 7,10 €

Dinde fermière rôtie à la découpe, 300 gr, son jus : 7,50 €

Magret de canard, sauce miel et citron : 7,60 €

Sauté de chevreuil, façon Grand Veneur : 9,10 €

Tranche de longe de veau en brioche, duxelles de champignons : 10,70 €

Suprême de chapon au vin jaune : 12,00 €

Fricassée de poulet fermier aux morilles : 13,00 €

Fricassé de ris de veau aux morilles : 14,40 €

LES LÉGUMES : Prix de la part

Gratin Dauphinois : 1,20 €

Gratin Dauphinois, Gâteau de Légumes : 2,00 €

Poêlée de marrons, Petits légumes : 2,50 €

Gratin Dauphinois, Gâteau Légumes, Petits légumes : 3,00 €

LES DESSERTS : Prix de la part 3,00 €

Choco Noisette :

Biscuit brownies, croustillant praliné noisette, mousse noisette, crémeux chocolat

Exotique :

Biscuit coco, compotée fruits exotiques, bavaroise mangue

Vanille Caramel :

Biscuit caramel, crémeux caramel beurre salé, mousse vanille



EXEMPLES DE MENUS :

MENU LESCLETTE

Demi lune de poissons et saumon
Fricassée cuisse canard aux griottes
Gratin, Gâteau Légumes, Petits légumes

1 dessert à choisir

Prix : 17,00 €

MENU PASSION

Trilogie Lesclette
Magret de canard, sauce miel et citron
Gratin, Gâteau Légumes, Petits légumes

1 dessert à choisir

Prix : 21,80 €

MENU GOURMET

Foie gras frais maison, sa confiture
Filet de daurade royale, sauce balsamique
Suprême de chapon au vin jaune
Gratin Dauphinois, Gâteau Légumes

1 dessert à choisir

Prix : 33,00 €

MENU DOUCEUR

Pâté en croute, volaille, canard, foie gras
Sauté de chevreuil, façon Grand Veneur
Poêlée de marrons, Petits légumes

1 dessert à choisir

Prix : 19,50 €

MENU DÉCOUVERTE

Terrine de foie gras, sa confiture, 70 gr
Suprême de chapon au vin jaune
Gratin Dauphinois, Gâteau de Légumes

1 dessert à choisir

Prix : 24,20 €

MENU SANTÉ

Gâteau chaud d' escargots et champignons
Filet de sandre, beurre nage de légumes
Fricassé de ris de veau aux morilles
Gratin Dauphinois, Gâteau Légumes

1 dessert à choisir

Prix : 34,20 €

Tributaire des livraisons, il est prudent de prévoir sa commande à l' avance.