



04 77 94 00 08

FETES DE NOEL ET DE ST SYLVESTRE 2018

PLATS A EMPORTER

LA PART

- Tartare de truite marinée, salade et brochette de crevettes	6.00 €
-Terrine de canard aux cèpes et pistache, salade et magret de canard fumé	5.30€
-Foie gras de canard maison servi avec une salade de magret de canard fumé, Confit d'oignons et sa brioche	7.60 €
-Terrine de truite et St Jacques, salade et saumon fumé	5.10 €
-Tarte d'escargots persillés (à faire chauffer), salade de magret de canard fumé	5.10€
-Feuilleté de ris de veau aux morillons (à faire chauffer)	6.00€
-Rouleau de foie gras de canard (Français) 500g (environ 16 tranches)	37.00€

-Dos de cabillaud à la fondue de poireaux	5.50 €
-Filet de rascasse au riesling	7.00 €
-Mousseline de brochet au coulis d'écrevisses	5.50 €
-Pavé de saumon à la crème d'oseille	6.20 €

- Joue de veau au Gigondas	7.00€
-Sauté de sanglier à la bourguignonne	5.90 €
- Fondant de pintade aux cèpes	6.70€
- Paleron de veau aux morillons	7.00 €
- Rôti de chapon au Riesling	7.00€
- Chapon fermier aux marrons (chapon fermier de la ferme cog'lait St Héand)	7.50€

-Moelleux de courge : 2 pièces	-----	2.20 €
-Fricassé de carottes et champignons à la persillade		2.30 €
-Gratin dauphinois		2.20 €
-Gratiné de cardons		2.40 €
-Poêlée de légumes frais	-----	2.70 €

-Fromage blanc fermier :	lot de 4	2.10 €
(gaec des gouttes st héand	Lot de 6	3.00 €
	Lot de 12	5.10 €
-Fromage sec (4 morceaux)		2.50 €

-Omelette Norvégienne (citron framboise) et son coulis mangue	-----	2.50 €
- Bûche aux chocolats (croustillant praliné, chocolats blanc et noir)		
	crème Anglaise à la pitache	2.60 €

Les commandes devront se faire au plus tard huit jours avant et un minimum de 2 personnes par plat.

Merci de votre confiance.

Toute l'équipe de la Rose des Sables se joint à nous pour vous souhaiter de joyeuses fêtes de fin d'année.

Mme et Mr Moulin