

Menu à 31 €

Foie gras,
compotée de courge galeuse,
pain d'épices

~
Tournedos de veau confit
crème de champignons
gâteau de pommes de terre aux
châtaignes et purée de potimarron

~
La gourmandise

Menu à 34 €

Foie gras,
compotée de courge galeuse,
pain d'épices

~
Tournedos de veau confit
crème de champignons
gâteau de pommes de terre aux
châtaignes et purée de potimarron

~
Croustillant de Brie au miel

~
La gourmandise

Menu à 37 €

Foie gras,
compotée de courge galeuse,
pain d'épices

~
Poêlon de St Jacques snackée,
kacha et jus de coquillage

~
Tournedos de veau confit
crème de champignons
gâteau de pommes de terre aux
châtaignes et purée de potimarron

~
La gourmandise

Menu à 40 €

Foie gras,
compotée de courge galeuse,
pain d'épices

~
Poêlon de St Jacques snackée,
kacha et jus de coquillage

~
Tournedos de veau confit
crème de champignons
gâteau de pommes de terre aux
châtaignes et purée de potimarron

~
Croustillant de Brie au miel

~
La gourmandise

Pensez à nos idées cadeaux

Facile et pratique pour vous, afin de recevoir et profiter de vos convives en toute simplicité, La petite auberge vous propose une large carte de plats à emporter pour les fêtes mais aussi tout au long de l'année pour vos repas de familles ou toutes autres occasions.

Tous nos plats sont réalisés maison avec des produits frais, ce qui est pour nous un gage de qualité.

Pour cette raison les commandes devront être passées au plus tard 10 jours à l'avance. Nous vous remercions de la confiance que vous nous portez, et vous souhaitons de passer de très belles fêtes de fin d'année en famille et entre amis !

Marie-José et Olivier Carissan Guénard

Imprimerie LABÉ - R.C. Rennes B 403 536 360 - Prix indiqués sous réserve d'éventuels typographiques - Ne pas jeter sur la voie publique.





A la Carte

Apéritif :

Toast froid ou chaud

plateau de 16 pièces _____ 11 €

à l'unité _____ 0.80 €

Assortiment de verrines

les 10 pièces _____ 12 €

Les 16 pièces _____ 18 €

Verrines pièces _____ 1.20 €

Entrées :

Foie gras au kg _____ 124 €

Foie gras, compotée de courge galeuse,
pain d'épices _____ 12 €

Gravlax de saumon, sauce scandinave _____ 10 €

Emietté de tourteau au wasabi,
crémeux d'avocat au citron vert _____ 11 €

Poêlon de St Jacques snackée,
kacha et jus de coquillage _____ 13 €

Homard (possibilité sur demande - prix en fonction du marché)

Plats :

Brochette de Saint Jacques, jus de coquillage, kacha et topinambour _____ 14 €

Pavé de lotte rôtie, au jus de crustacé, purée de potimarron
et poêlée de légumes du violon à graine _____ 13 €

Bar à la crème d'herbes et agrumes, risotto de légumes du violon à graine _____ 14 €

Tournedos de veau confit, crème de champignons,
gateau de pommes de terre aux chataignes et purée de potimarron _____ 14 €

Filet de boeuf sauce foie gras,
gratin dauphinois et poêlée de champignons des bois _____ 14 €

Mijoté de pintade aux fruits sec,
pomme rôtie et gateau de pommes de terre chataignes _____ 13 €

Gibier (possibilité sur demande - prix en fonction du marché)
à commander au plus tard trois semaines avant.

Fromages :

Assiette de fromages,
confitures maisons _____ 6 €

Croustillant de brie,
au miel _____ 3 €

Desserts :

La gourmandise _____ 8 €

Croquant aux chocolats _____ 6 €

Nougat glacé coeur de meringue _____ 6 €

Duo Mangue passion, coulis de kalamansi _____ 6 €

Financier pistache noisette, marmelade de cassis _____ 6 €