

Réveillon

La Carte

Nos entrées

Amuse-bouche 3 minis verrines (tartare de Saint Jacques, mousse de foie de volaille, crème de brie) mini quiches, pizzas et 3 variantes de feuilletés	6.00 euros la part
Terrine de foie gras maison	14.00 euros la part (90 gr)
Feuilleté escargots	6.50 euros la part
Feuilleté grenouilles en persillade	6.50 euros la part
Feuilleté écrevisses	6.50 euros la part
Feuilleté jambon, champignons	4.80 euros la part
Marguerite de Saint Jacques sur crêpe parmentière	7.80 euros la part
Ballotine de volaille aux figues	6.20 euros la part
Verrine : bavaroise de crevettes à la bisque de homard et saumon fumé	6.50 euros la part
Verrine : mousse de foie gras, compotée de fruits rouges	6.50 euros la part

Nos cassolettes*

Ris de veau aux cèpes	14.90 euros la part
Écrevisses et Saint Jacques	13.90 euros la part

Nos poissons*

Pavé de saumon à l'oseille	15.50 euros la part
Dos de cabillaud au citron	13.50 euros la part
Filet de daurade à la bisque de homard	15.50 euros la part

Nos viandes*

Quasi de veau sauce forestière	14.00 euros la part
Fondant de cerf marchand de vin	12.50 euros la part
Volaille fermière à la crème et morilles	17.80 euros la part
Bourguignon de sanglier aux fruits rouges	12.50 euros la part

*Tous nos plats chauds sont accompagnés de garnitures de saison

Réservation
72 heures
en avance

LE SAVIGNY

Restaurant - Traiteur

118 avenue des Platanes - 42260 Pommiers en Forez

04 77 64 80 64

Réveillon

Les Menus

Menu 22.00 euros

Aspic de saumon et crevette , gelée de citron

Ou

Bavaroise de foie de volaille et foie gras, coulis de groseilles

Suprême de volaille forestière , garniture automnale

Ou

Filet de Saint Pierre à l'oseille riz trois saveurs

Bûche de notre pâtissier au choix (royal chocolat ou roulé framboise)

Menu 25.00 euros

Nem ris de veau et cèpes

Ou

Marguerite de Saint Jacques

Filet de daurade à la bisque de homard, tagliatelles fraîches

Ou

Paupiette de veau farcie sauce madère, méli-mélo du potager

Bûche de notre pâtissier au choix (royal chocolat ou roulé framboise)

Menu 29.00 euros

Terrine de foie gras maison

Ou

Carpaccio de thon, tartare de Saint Jacques, saumon fumé

Volaille crème morilles , gratin de pommes de terre au cèpes

Ou

Filet de bar, sauce jaune aux aromates, fondu de légumes

Bûche de notre pâtissier au choix (royal chocolat ou roulé framboise)

Réservation
72 heures
en avance