

# NOS PLATS A EMPORTER ET EN LIVRAISON SPECIAL FETES DE FIN D'ANNEE 2023

# **PLATEAU APERITIFS**

## **Apéritif classique 6.50 €/pers**

6 pièces par personnes 2 amuses bouches chauds/2 froids/2 verrines

### **Apéritif gourmand 8.50 €/pers**

8 pièces par personnes 3 amuses bouches chauds /3 froids /3 verrines

#### **ENTREES**

BI (IIII)	
Foie gras au torchon nature	110€/KG
Macvin	120€/KG
Morilles/vin Jaune	145€/KG
Croute aux morilles et champignons à la crème	10.0 €
Croute uniquement aux morilles	12.00 €
Mousseline de saumon sauce crémant du Jura	8.50 €
Tourte au magret/foie gras et châtaignes	11.00 €
Tartelette d'escargots de Trémontagne persillade et parmesan	9.00 €
Gratin de noix de St Jacques et queues d'écrevisses au savagnin	12.50 €
Brochette de noix de St Jacques et crevettes	12.50 €
sur sa fondue de poireaux au vin jaune	
Salade périgourdine au foie gras et magret fumé	12.50 €
Salade de queue d'écrevisses de truite fumée aux agrumes	12.50 €
Tiramisu à la truite fumée et tartare de tomates	10.00 €

### **NOS VIANDES**

Suprême de poulet aux morilles	15.00 €
Coq au vin jaune et morilles	14.00 €
Sauté de cerf aux airelles	12.50 €
Jambon cuit au foin	9.50 €
Poularde de Bresse farcie aux châtaignes	15.00 €
Cuisse de canette au miel de sapin/pommes et châtaignes	12.50 €
Filet de bœuf en croûte, petit jus corsé aux morilles ( min 6 pers)	18.00 €/pers
Filet mignon en feuillantine comtoise	12.00 €

### **NOS POISSONS**

Filet de sandre au vin jaune	14.00 €
Filet de daurade royale sauce verveine	14.00 €
Filet de truite aux écrevisses	12.50 €
Noix de St Jacques rôties flambées au vin jaune	18.00 €
et ses tagliatelles de légumes	
Gratin de poissons et queues d'écrevisses sauce homardine	14.00 €

## Tous nos plats sont accompagnés d'un assortiment de légumes

	<u>DESSERTS</u>	
NOS BUCHES au choix	Trois chocolats	<b>3€50/part</b>
(buche de 4 à 12 personnes)	Tiramisu	-
	Exotique	
<b>Boules de Noël</b> (individuelle)		4.50 €
(Coque chocolat, mousse coco co	eur ananas flambés au rhum)	
Igloo (Coque chocolat blanc mousse ch	ocolat et poire caramélisées)_	4.50 €
Vacherin, omelette Norvégienne	ou buche glacée ( parfum au choix)	3.20 <b>€</b> /part
Chalet Glacé 8 à 15 pers ( Glace aux choix, couverture me	eringue et crème fouettée)	3.50 €/part

Restaurant le Tour du Lac Grande Rivière Commande par mail <u>letourdulac39150@gmail.com</u> Ou par tél à 03.84.33.48.08