

# RESTAURANT O'CARRÉ D'ART

## MENU à 35€/pers.

### APÉRITIF

Sangria de Noel et ses 3 Mises en Bouche

### ENTRÉE

Veloutée de Butternut, cèpes et Émulsion à l'ail Noir  
Ou

Terrine de Poissons, Gel Citron et Mousse Aneth

### PLAT PRINCIPAL

Travers de Porc à la Bière de Noël  
Ou

Pavé de Truite sauce Mandarine

### DESSERT

Fontainebleau aux poires pochées au vin rouge  
Ou

Tartelette façon Mont-blanc



## MENU à 49€/pers.

### APÉRITIF

Coupe de Champagne et ses 3 Mises en Bouche

### ENTRÉE

Foie gras de Volaille aux 4 épices  
Ou

Duo de Saumon gravelax à la Betterave et Carpaccio  
de Saint Jacques au Gin et baies roses

### PLAT PRINCIPAL

Ballotine de Pintade aux fruits secs, sauce au Pain brûlé  
Ou

Dos de Cabillaud en croute de Pistache  
et Espuma Citron Vert

### FROMAGES

Tomme du Saintois et Fromage frais

### DESSERT

Nougat glacé  
Ou

Buche Clémentine et sa mousse au Yaourt à la grecque  
aromatisé au Miel et Romarin