Menu de Noël à emporter

49,5 €
ou 59 € (avec amuses bouches)

La base du menu comprend : 1 entrée, 1 plat et 1 dessert.
Mais chaque plat peut être pris séparément, voir prix indiqué

Sélection d'amuses-bouches

- Saumon fumé au crabe
- Verrine de foie gras et chutney — 12€ / pers
- Panacotta poire, Roquefort et noix
- Magret de canard fumé, mandarine

Foie gras

- Bloc de foie Gras de canard Maison (mi-cuit au Porto) — 16€ / 100g

Entrées froides et chaudes

- La terrine de foie gras de canard maison
  chutney d'automne, pain d'épice et brioche — 18€
- Entrée gourmande entre Terre et Mer
  Foie gras de canard, magret fumé, crevettes roses, saumon fumé, garnitures — 22€
- Aumonière de saumon fumé à la chair de crabe
  avocat, mangue, crevettes roses, fine mayonnaise citronnée — 20€
- Cassolette de ris de veau au Ratafia
  raisins, champignons, éclats de noisette — 22€
- Nage de St jacques, gambas et scampis aux poireaux
  sauce fine au Champagne — 22€

Nos Plats

- Le fondant de veau confit
  sauce aux éclats de morilles et girolles, tartelette d'automne, et pommes de terre grenailles — 25€
- Marmite de saumon et cabillaud aux crevettes
  coulis de langoustine, légumes et pomme de terre vapeurs — 25€
- La caille au ris de veau et escalope de Foie gras
  sauce Armagnac, tartelette d'automne et pommes de terre grenailles — 28€

Dessert

- Panier gourmand de Noël
  Tartare de fruits, mousse au chocolat, meringue — 12€

Hôtel – Restaurant La Sapinière

03 24 26 75 22
1 rue de Sedan 08450 Remilly Aillicourt

A commander avant le 21/12
A venir chercher le 24/12 entre 10h30 et 12h