

### *Entrée :*

* Amuses bouche (10 pièces/pers)	4.00 € la part
* Terrine de lièvre confiture aux figues	5.50 € "
* Terrine de poisson et st-jacques	6.00 € "
* Feuillète de ris de veau aux morilles	6.00 € "
* Escargot de bourgogne au beurre persillé en coquille (12)	7.00 € "
* Coquille st-jacques maison	7.50 € "
* Terrine de foie gras aux fruits secs chutney de mangue et châtaigne, toasts (100 g)	8.50 € "
* Demi-langouste sauce cocktail	10.00 € "

### *Poisson :*

* Médallions de lotte lardée et sa sauce champagne	7.00 € la part
* Couronne de sole aux sésames, sauce homardine	7.50 € "
* St-jacques et gambas grillées à la crème de cèpes	8.50 € "
* Filet de daurade mariné à l'huile d'olive et jus de citron, poêlée et servi sur un lit d'asperges	9.50 € "
* Papillote de capitaine et gambas sauce crustacé	10.50 € "

Tous nos poissons sont accompagnés de légumes.

### *Viande :*

* Civet de biche sauce grand veneur	7.00 € la part
* Chapon rôti aux champignons forestier	7.50 € "
* Cuisse de poulet jaune farcie au foie gras et pain d'épices, sauce périgourdine	7.50 € "
* Pavé de biche aux aïelles	8.50 € "
* Pavé de veau rôti aux abricots et aux pistaches, jus de poulet.	9.50 € "

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes.

### **Menu à 14.00 €**

Terrine de lièvre et confiture de figues

\*\*\*

Chapon rôti aux champignons forestier et ses légumes

\*\*\*

Buche maison

### **Menu à 18.50 €**

Demi-langouste mayonnaise

\*\*\*

Cuisse de poulet jaune farcie au foie gras et pain d'épice

\*\*\*

Buche maison

# Boulangerie, pâtisserie de Ste-Foy-St-Sulpice

Mr et Mme Zgainski  
Boulangerie du bourg  
42110 Ste-Foy-St-Sulpice  
Tel : 04/77/27/88/67

*Pendant la période des fêtes de fin d'année, votre boulanger, pâtissier vous propose sa carte de desserts et pain spéciaux. Afin de vous garantir le choix et une bonne qualité de service, merci de passer vos commandes **une semaine à l'avance**.*

## \*Les buches traditionnelles

(Mousse au beurre à différents parfum, praliné ou chocolat ou vanille.)

## \* Les buches bavaroises

(Foret noire ou framboisier ou choco poire).

## \*Les buches « spécialités de la maison »

(Verveine feuilletine/ caramel feuilletine.)

## \*Assortiments de petit four spécial Noël

## \*Chocolats de Noël maison

## \*Pains spéciaux

(Seigle, noix, fromage, lardons, figues....)

## \*Feuilletés apéritifs

## \*Pain surprise

# Carte de plats à emporter

## Restaurant la Gentillière

Mr et Mme Robert  
Naconne  
42110 Cleppé  
Tel: 04/77/26/08/86

[www.restaurant-la-gentilliere.com](http://www.restaurant-la-gentilliere.com)

*Les plats et tarifs proposés à l'intérieur de cette carte sont valables du 15/12/09 au 15/01/10. Afin de vous garantir une bonne qualité de service, il est préférable de passer vos commandes **72 heures à l'avance**, merci de votre compréhension.*

*Le chef, Raphaël Robert, se tient à votre disposition pour tout renseignement ou suggestion.*

## Chocolats maison

Truffe, orangette, liqueur champagne, liqueur framboise, praliné, feuilletine, pâte de fruit rouge, pâte de fruit abricot, nougat, pate de coing....

Le ballotin de chocolats assortis de 250g	10.00 €
le ballotin de chocolats assortis de 500g	20.00 €
Le kilo de chocolats assortis	40.00 €