

Nos Menus

Menu enfant à 12.00 €

Pâté en croute richelieu

Aiguillette de poulet
à la crème,
gratin dauphinois

Bûche royal au chocolat

Menu à 23.00 €

Terrine de poisson au gambas relevée
de sa mayonnaise citronnée
ou
Cassolette d'escargots de bourgogne
mijotés au cèpes,
crumble croustillant à la persillade

Filet de rouget émulsion d'agrumes et
brunoise de céleri-rave, gratin dauphinois
ou
Fondant de pintade farcie a la normande
sauce cidre doux, gratin dauphinois

Bûche mousse framboise,
panna cotta vanille
ou
Bûche praliné aux notes d'oranges

Menu à 29.00 €

Foie gras de canard cuit au torchon, chutney de mirabelles,
tranche de pain d'épices
ou
Feuilleté de homard à la fondue de poireaux et sa crème au champagne

Pavé de bar en écaille de pomme de terre,
jus d'écrevisses corsé, gratin dauphinois
ou
Suprême de chapon rôti, jus réduit à la truffe noire, gratin dauphinois

Bûche royal chocolat
ou
Bûche exotique mangue passion et chocolat blanc

Nos Entrées festives

Froides:	Prix à la part
Terrine gourmande de sanglier aux éclats de noix, marrons fondants, confit d'oignons maison	6.80 €
Terrine poisson aux gambas relevée de sa mayonnaise citronnée	7.00 €
Saumon Gravlax mariné accompagné de son beurre d'échalotes confites et pain aux céréales	10.00 €
Foie gras de canard cuit au torchon, chutney mirabelles, tranche de pain d'épices	12.00 €
Chaudes :	
Coquille St-Jacques à la bretonne, gratinée au four	8.50 €
Cassolette d'escargots de bourgogne mijotés au cèpes, crumble croustillant à la persillade	8.50 €
Feuilleté de homard à la fondue de poireaux et sa crème au champagne	11.00 €

Nos Plats de fêtes*

Pavé de merlu blanc rôti, parfumé à la bière de Noël et pain d'épices	10.50 €
Filet de rouget émulsion d' agrumes et brunoise de céleri rave	11.00 €
Pavé de bar en écailles de pomme de terre, jus d'écrevisses corsé	12.00 €
Cuisses de grenouilles à la persillade	12.00 €
Risotto crémeux au butternut et éclats de châtaignes, copeaux de parmesan	10.00 €
Civet de cerf sauce aux griottes et épices douces	9.00 €
Epaule de porcelet confite aux épices et jus d'orange réduit	11.00 €
Fondant de pintade farcie à la normande, sauce au cidre doux	12.00 €
Suprême de chapon rôti, jus réduit à la truffe noire	13.00 €
Filet de veau rôti à basse température sauce crème de morilles	13.00 €

*Tous nos plats de fêtes sont accompagnés d'un gratin dauphinois (200 g)

Nos Gourmandises de fêtes

Des recettes maison qui allient finesse, gourmandises et élégance pour clôturer vos repas de fêtes en beauté.

Bûche Royal Chocolat

Mousse légère au chocolat sur génoise cacao, cœur croquant praliné et glaçage fondant.

Bûche exotique mangue passion et chocolat blanc

Alliance rafraîchissante d'une mousse passion, d'un insert mangue, d'un croustillant chocolat blanc et d'une génoise moelleuse.

Bûche mousse framboise, pana cotta vanille

Mousse légère à la framboise, cœur fondant de panna cotta vanille et biscuit moelleux, nappé d'un glaçage rouge éclatant.

Bûche Mont-Blanc Vanille et Marron

Alliance fondante d'une mousse vanille et d'une mousse marron, cœur de crème de marron et biscuit cuillère moelleux.

Bûche praliné aux notes d'oranges

Mousse praliné onctueuse, cœur crémeux à l'orange, biscuit chocolat, finition velours brun.

Bûche vanille et fraise gourmande

Mousse vanille onctueuse et mousse fraise légère, cœur coulis de fraise, biscuit joyeux moelleux.

12/14 pers = 65.00 €

8/10 pers = 45.00 €

4/6 pers = 25.00 €

Carte Traiteur

La Gentillère

Valable du 15 décembre au 31 décembre



Commande jusqu'au 22 décembre pour Noël et jusqu'au 29 décembre pour la Saint Sylvestre

📍 1683 route de Feurs - 42110 Cleppé
☎ 04 77 26 08 86 ou 06 42 80 98 18
✉ restaurant.la.gentillere@orange.fr

