



HOTEL*** RESTAURANT DE PARIS

03220 JALIGNY SUR BESBRE

RESERVATIONS AU 04.70.34.82.63 OU SUR PLACE

VENTE DE PLATS CUISINES DE FIN D'ANNEE

Samedi 24 DECEMBRE 2022

A retirer sur place entre 10h et 15h

MISE EN BOUCHE

(verrine en porcelaine)

Crème brûlée de foie gras au pain d'épices 3,00€
Mousseline de saumon à l'aneth 3,00€

ENTREES

Noix de Saint Jacques rôties, julienne de légumes, émulsion de crustacés 13,00€
Foie gras de canard IGP sud-ouest au vieil Armagnac, chutney de fruits de saison 13,00€
Gravlax de saumon aux sels marins et baies roses, mousseline de crème citronnée à l'aneth 13,00€

POISSONS

Avec sa garniture : Risotto du pêcheur

Pavé de sandre cuit au foin des Tureaux, sauce à l'oseille du jardin 15,00€
Filet de Saint Pierre rôti au thym citronné, jus de poissons de roche au safran 15,00€
Lotte au lard paysan, curry breton et lait de coco 15,00€

VIANDES

Avec sa garniture : Gâteau de pommes de terre à la crème fraîche

Médallions de filet de cerf aux aïelles, pommes rôties au miel et jus de gibier 17,00€
Suprême de chapon fermier au Gewurztraminer, vendanges tardives, sauce aux morilles 17,00€
Fricassée de ris de veau et escargots de Thionne, cèpes et Porto 17,00€

DESSERTS

Pavlova aux fruits rouges, passion et crème mascarpone 5,00€
Croustillant au chocolat et noisettes, crème anglaise à la vanille Bourbon 5,00€
Tiramisu aux poires, crème de marrons, crumble de spéculos 5,00€

En manque d'inspiration pour les cadeaux de fin d'année? Pensez aux bons cadeaux à offrir !

Toute l'équipe de l'Hôtel* de Paris vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année !**

IPNS : Imprimé par nos soins - Ne pas jeter sur la voie publique

