



# *Le Bateleur*

## CARTE DE

# *Noël à emporter*

### TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD

|       |      |
|-------|------|
| 100 G | 14 € |
| 250 G | 32 € |
| 500 G | 60 € |

### CARPACCIO DE NOIX DE ST JACQUES DE NORMANDIE, VINAIGRETTE DE LÉGUMES AUX AGRUMES

|                 |      |
|-----------------|------|
| POUR 1 PERSONNE | 16 € |
|-----------------|------|

### FILET DE CHAPON FERMIER, MOUSSELINE DE PANAIS ET SAUCE SUPREME AUX TRUFFES

|                 |      |
|-----------------|------|
| POUR 1 PERSONNE | 28 € |
|-----------------|------|

### ASSIETTE DE FROMAGES

|                 |      |
|-----------------|------|
| POUR 1 PERSONNE | 10 € |
|-----------------|------|

### GÂTEAU EXOTIQUE, NOIX DE COCO, FRUIT DE LA PASSION, CRÈME VANILLE

|                 |      |
|-----------------|------|
| POUR 1 PERSONNE | 10 € |
|-----------------|------|

Dernière prise de commande pour Noël:  
le mardi 24 décembre avant 10h.  
Retrait possible le 24 décembre de 11h à 16h

Tel : 04.90.36.28.04

# *Le Bateleur*

## MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

### **NEW YEAR'S EVE MENU**

31 DÉCEMBRE 2024 // 31 DECEMBER 2024

#### **AMUSE BOUCHE**

*Bar Mariné au Citron Vert*

\*\*\*

#### **TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD FUMÉE**

*Condiment de Figues et Pain Brioché*

\*\*\*

#### **NOIX DE COQUILLES SAINT JACQUES**

*Espuma de Polenta et Truffes*

\*\*\*

#### **PETITE PAUSE DIGESTIVE**

*Margarita et Sorbet au Fruit de La Passion*

\*\*\*

#### **COEUR DE CÔTE DE BOEUF**

*Pommes de Terres Croustillantes et Sauce Béarnaise*

\*\*\*

#### **ASSORTIMENT DE FROMAGES**

\*\*\*

#### **DESSERT AU CHOCOLAT VALRHONA**

*Croustillant au Chocolat et Clementine*

**110€ PAR PERSONNE TTC**

**Tel : 04.90.36.28.04**

