

Restaurant La Charrette Bleue

à 7 km de Nyons direction REMUZAT, à la sortie des Pilles



LA CHARRETTE BLEUE

Plats à emporter 04.75.27.72.33 jusqu'au 5 Janv

MENU DE FETES : 45€

- Notre Menu de Fêtes de fin d'année dont le détail figure dans notre onglet « Carte et Menus » www.lacharrettebleue.net est servi à table au restaurant les 25/12 et 1er janv. au tarif de 65€.
- **Le Menu Fêtes est disponible à emporter (45€)** du 20/12 au 7 janvier 2024 :
(Une Entrée – un Plat – un Dessert parmi les choix ci-dessous). Vous pouvez également commander hors Menu selon le tarif ci-dessous. [COMMANDER LA VEILLE](#)

AMUSES BOUCHES

- Tapenade maison (pot de 90gr) et croûtons : 6.20€ (pour 4 à 6 personnes)

ENTREES

- Salade mélangée individuelle, vinaigrette légère à l'huile d'olive : 8€
- Soupe de moules safranée, crémée, julienne de légumes frais, cuite en montgolfière sous pâte feuilletée : 8.50€
- Croustillant chaud de fromage de chèvre au riz noir de Camargue et aux olives de Nyons, petite salade mélangée à l'huile d'olive : 10€
- Coulubiak de Saumon (entrée chaude) : saumon en croûte aux épinards frais et champignons, sauce au vin blanc : pour 2 pers. 24€, pour 3 pers. 33€, pour 4 pers : 40€
- Saint Jacques aux pommes, servies chaudes en coquille, duxelle de légumes frais, tour de pâte feuilletée fermant la coquille, sauce au champagne : 15€
- Foie gras de canard maison en brioche, gelée au porto, compotée de pommes à la vanille : 16€
- Quatre Huitres Rockefeller (numéro 1, très grosses) servies chaudes dans un beurre aux herbes : 16.00€ - Huitre Rockefeller à l'unité : 4.50€

PLATS

- Parmentier au faisan et légumes frais, sauce au poivre vert de Malabar : 16€
- Plat Végétarien : Risotto aux champignons, parmesan et beurre de truffes, légumes frais : 18.00€
- Filet de Sandre poêlé, légumes frais, écrasée de pommes de terre, beurre blanc fumé et citronné : 20€ (non disponible les 24 et 31 décembre)
- Civet de Cerf mijoté au vin rouge des côtes du Rhône, garniture aromatique à l'ancienne, champignons, oignons grelot, poitrine fumée (plat en sauce) spaetzles maison : 24€
- Poularde fermière désossée, farcie, rôtie, sauce au vin jaune du jura aux chanterelles et morilles, légumes frais, écrasée de pommes de terre : 26.00€
- Filet de Sole farci aux crustacés, gambas grillée, caviar « harenga », légumes frais, risotto de langues d'oiseau, coulis de crustacés légèrement crémé : 27€
- Ris de Veau poêlés aux morilles, légumes frais, écrasée de pommes de terre, jus corsé porto : 27€

DESSERTS (tous faits maison)

- Une île flottante sur crème anglaise avec des amandes caramélisées : 7.00€
- Une tarte aux pommes façon Tatin servie tiède : 7.00€
- Un Royal : Gâteau crémeux au chocolat noir Valrhôna, croustillant praliné : 8.50€
- Une Buche de Noël aux trois chocolats Valrhôna : 8.50€
- Un Mont-Blanc : Biscuit imbibé d'un sirop au rhum, crème de marrons allégée à la crème fouettée, confit mandarines, mini meringues, une touche de crème fouettée et mandarines fraîches : 8.50€