

☛ ENTREES FROIDES

L'opéra de foie gras – Poire pochée vin d'épice chutney de mangue poivrée
12€00 TTC/pers

La Farandole de foie gras aux fruits autour d'un méli mélo façon Landais
12€00 TTC/pers

Le carpaccio de thon rouge- Maraîchère de légumes au crabe et sa pince royale
10€00 TTC/pers

La Salade folle aux saveurs terre et mer
(Foie gras, saumon, gambas, asperges, haricots verts, artichaut, tomate marinée magret fumé)
12 €00 TTC/ pers

☛ ENTREES CHAUDES

L'escalope de foie gras sur Tatin d'endives et caramel d'agrumes
12€00 TTC/pers

Tourte de faisan choux et foie gras
9€00 TTC/pers

Cigare de homard sauce homardine
12€00 TTC/pers

Les St Jacques gratinées aux petits légumes
10€00 TTC/pers

☛ POISSONS

Le Navarin de lotte et gambas en marmite 11€00 TTC/pers

Le dos de bar rôti sur peau, wock de légumes, jus parfumé 10€00 TTC/pers

Le duo de saumon et cabillaud gratiné aux cèpes 9€00 TTC/pers

Papillote de capitaine et gambas 8 €00 TTC/pers
Riz thaï- sauce des îles

☛ VIANDES

Le cuisseau de cochon de lait sauce miel romarin 10 €00TTC/pers

Les noisettes de biche en croûte d'épice 11€50 TTC/pers

Le Confidou de Canard sur poêlée de champignons et raisins 10€00 TTC/pers

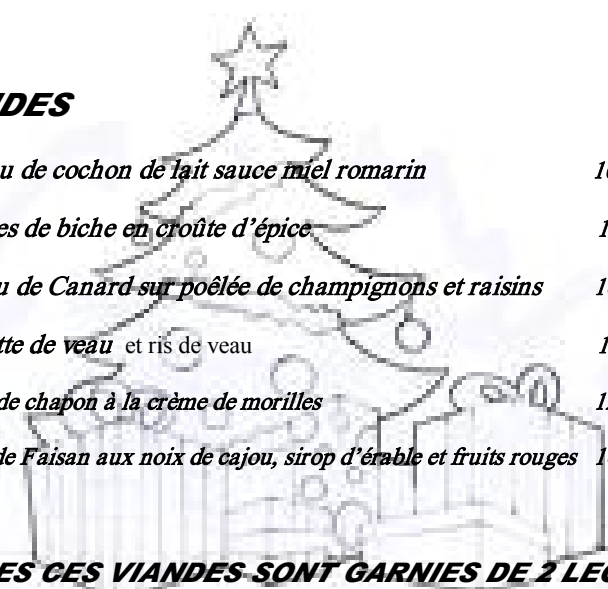
La blanquette de veau et ris de veau 12€00 TTC/pers

La fricassée de chapon à la crème de morilles 12€00 TTC/pers

Le suprême de Faisan aux noix de cajou, sirop d'érable et fruits rouges 10€00 TTC/pers

☛ TOUTES CES VIANDES SONT GARNIES DE 2 LEGUMES

<i>Gratin Dauphinois</i>	<i>Pomme Cendrillon</i>	<i>Pomme matafan</i>
<i>Polente aux cèpes</i>	<i>Gratin de cardons</i>	<i>Brick de champignons et châtaignes</i>
<i>Flan de champignons</i>	<i>Flan de courges et marrons</i>	
<i>Flan de brocoli</i>	<i>Brick épinards</i>	



• **DESSERTS GLACES**

Rose de Noël 3€80 TTC/pers
(Glace vanille, sorbet sur biscuit aux amandes, coulis framboise mousse framboise)

Nougat Abricot 3€80 TTC/pers
(Sorbet abricot, coulis framboise nougat glacé sur sablé aux fruits secs)

Griottine 3€80 TTC/pers
(Sorbet griotte, coulis griotte, mousse vanille sur biscuit amande)

Caroline 3€80 TTC/pers
(Glace chocolat, mousse chocolat, avec truffettes sur biscuit chocolat)

• **ENTREMETS OU BUCHES**

Royal chocolat 3€50 TTC/pers

Coup de soleil 3€50 TTC/pers

Eiffellia 3€80 TTC/pers
(Chibousté à la mangue, mousse vanille, gelée d'orange sanguine, poêlée de mangues, Biscuit citron vert)

Nuit de Noël 3€50 TTC/pers
(Mousse chocolat, mousse caramel, croustillant praliné sur biscuit au chocolat)

Précieux Framboise 3€50 TTC/pers
(Mousseux chocolat, crémeux framboise, biscuit chocolat)

• **ASSORTIMENT DE 15 MIGNARDISES A 14 50 TTC**

SARL LE COQ EN PATE LA BALLADE GOURMANDE

Rue de la Françon

73420 VOGLANS

jmbaudet@lecoqenpate.com

Tél : 04.79.88.35.95

Fax 04.79.34.80.73

Une remise de 10% sera accordée à toute commande ayant à la fois la même entrée, le même plat et le même dessert.