



Montendre Traiteur

**CHRISTOPHE BOULLE
VOUS PROPOSE**



menu 36€

MENU

(36 euros/ personne)

L'assiette du canard roi

(magret fumé, cou farci, manchon grillé, gésier confit de canard, escargots aux cèpes, foie gras sur toast, pignons de pin grillés, salade et vinaigrette de noix)

ou

Filet de sandre en coque craquante sur lit de purée de pomme de terre et de céleri aux infusions de vanille et de safran

ou

Foie gras mi cuit maison et son chutney de fruits

Ou

Palette aux fantaisies de trois saumons et sa vinaigrette de citron vert

Ou

Filet de lotte sur brochettes au blé tendre lié à l'encre de seiche et jus huitre

Filet de magret de canard au vert et jus parfum miel et lavande

ou

Filet de bœuf (0.150 grs) au bordeaux et échalottes confites

Ou

Ballotine de cailles farcies au coulis de fruits rouges ou à la crème de foie gras

ou

Médailon de veau au coulis de pineau et d'orange ou sauce cèpes et foie gras

Ou

Souris d'agneau braisée au jus de thym frais et au vieux pineau

Ou

Noisette ou carré d'agneau roti au miel et sirop de vinaigre doux

Ou

Parmentier aux noisettes et pintade aux cèpes et son jus aux parfums de fruits sauvages

Aumônière de bleu aux poires

Ou



Montendre Traiteur

**CHRISTOPHE BOULLE
VOUS PROPOSE**



menu 36€

...suite

Amonière de brie de meaux à la julienne de poireaux

Ou

Brie de meaux pané

Ou

Assiette de brebis et sa confiture

L'assiette sera accompagnée de salade de jeunes pousses

Royal au chocolat

ou

Desserts aux choix

(délice aux poires et chocolat, délice framboise et chocolat, délice aux fraises caramélisées, délice aux pommes)

Ou

autres choix de votre part

Café et cannelé