

Apéritif :

Navette saumon fumé, fromage frais au curry 1€

Navette magret fumé, confiture de figues 1€

Quiche Saint Jacques 1€

Quiche foie gras 1€

Mini chou croquant aux escargots 1€

Burger bolognaise, cheddar 1€

Pizza jambon, fromage, tomate 1€

Hot dog végétarien 1€

Pain surprise « Mer » 31€90

Pain surprise « Terre » 31€90

Pain surprise mixte 31€90

Canapé surimi, gambas, concombre 0€90

Canapé crème cheese à la betterave, magret de canard fumé 0€90

Canapé chèvre aux épinards et saumon fumé 0€90

Canapé caviar d'aubergine, ratatouille, Osso Iraty 0€90

Verrine fondue de poivrons, brunoise du soleil, St Jacques 2€20

Verrine compotée de pommes - poires, magret fumé, mendiants 2€20

Verrine chèvre frais aux épinards, tartare de tomates et gambas 2€20

Entrées froides :

Saumon fumé du Fumoir Gastronomique 60€00 le kg

Foie gras de canard entier mi – cuit 110€ le kg

Entrées chaudes :

Cassiolette de Langoustines et pétoncles à la fondue de poireaux 6€00

Feuilleté ris de veau, boudin blanc et carottes 6€50

Coquilles St Jacques aux cèpes 6€50

Douzaine d'escargots farcis 8€50

Cassiolette de St Jacques au risotto champignons – asperges 6€50

Les poissons :

Filet de St Pierre aux langoustines et aux moules 8€90

Pavé de cabillaud aux pétoncles et au foie gras 8€90

Pavé de bar en écailles de pommes de terre, crème de cèpes 8€90

Les viandes :

Pavé de cerf, griottes et cacao 8€90

Suprême de chapon émincé au foie gras 8€90

Magret de canard, crème forestière aux cèpes 8€90

Les garnitures :

Purée de carottes et panais à la truffe 4€00

Risotto aux champignons et aux asperges 3€50

Rosace de pommes de terre et flan de butternut 4€00

Pommes de terre grenailles au romarin 3€00

Gratin dauphinois forestier 3€50

Duo riz sauvage et brunoise de légumes 3€00

Les fromages :

Fromages affinés à la coupe au lait cru de brebis, vache et chèvre vendus sous forme de plateau, servi avec noix, abricots secs, raisin et pistaches.

Desserts :

L'Exotique : 5€00 la part

Biscuit amande, croustillant coco, crémeux passion, crème lemon curd

Le Mont Savoie : 5€00 la part

Meringue suisse, confit de Myrtille, crème de marron, Mascarpone à la vanille, pâte sucrée



Menu Melchior 18€00

Coquille St Jacques aux cèpes
Suprême de chapon émincé au foie gras de canard
Pommes de terre grenaille au romarin

Menu Gaspard 24€50

Foie gras de canard
Cassolettes de langoustines et pétoncles à la fondue de poireaux
Magret de canard aux cèpes
Purée de carottes et panais à la truffe

Menu Balthazar 28€00

Foie gras de canard
Cassolette de St Jacques, risotto champignons - asperges
Filet de St Pierre aux langoustines et aux moules
Rosace de pommes de terre et flan butternut
Trilogie de fromages au lait cru : Osso Iraty, Camembert et Comté 18 mois

HORAIRES D'OUVERTURE:

Du Lundi au Vendredi de 7h00 à 15h00
Les Jeudis 24 et 31 Décembre : possibilité de retirer
les commandes jusqu' à 16h00

Commande de Noël à passer avant le

20 Décembre 2020.

Commande du Nouvel An à passer avant le

27 Décembre 2020.



S&J Hervot

48 rue de Bray 35510 Cesson sévigné

09.83.98.20.20

S&J Hervot



CUISINE FESTIVE 2020

