

Apéritif :

Navette saumon fumé, tarama d' oursin 1€20

Navette foie gras, confiture de figues 1€20

Navette magret de canard fumé, fromage frais betterave 1€20

Quiche Saint Jacques 1€00

Quiche confit de canard 1€00

Burger boudin blanc, crème de cèpes 1€20

Burger bolognaise, cheddar 1€00

Pizza jambon, fromage, tomate 1€00

Mini feuilleté saucisse 1€00

Pain surprise « Mer » 31€90

Pain surprise « Terre » 31€90

Pain surprise mixte 31€90

Canapé rillettes de saumon, gambas 1€00

Canapé fromage frais à la betterave, jambon de Savoie, comté 1€00

Canapé chèvre, pistache, ratatouille 1€00

Canapé, compotée de cèpes, magret de canard fumé, figue 1€00

Vendues à l' unité pour l' apéritif ou en trilogie en guise d' entrée pour

7€00

Verrine fondue de poivrons, brunoise de légumes à l' indienne, St Jacques 2€50

Verrine compotée de pommes - poires, magret fumé, mendiants 2€50

Verrine chèvre frais aux épinards, tartare de légumes et gambas 2€50

Entrées froides :

Saumon fumé du Fumoir Gastronomique 60€00 le kg

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

Chiffonnade de jambon de Savoie et filet mignon fumé façon tatin aux carottes et oignons confits, lamelles d' Ossau Iraty 6€00

Saumon fumé et gambas façon tatin aux tomates confites 6€00

Entrées chaudes :

Cassolette de langoustines au Yuzu, brunoise de butternut et asperges 6€50

Feuilleté ris de veau, boudin blanc au foie gras 6€50

Coquille St Jacques, fondue de poireaux 6€50

Douzaine d' escargots farcis 8€50

Brochette de St Jacques lardées et boudin blanc, risotto à l' andouille 7€00

Cassolette de confit de canard, purée de carottes et panais à la truffe, concassé de noisettes 6€00

Les poissons :

Filet de St Pierre aux langoustines, senteur mangue - passion 9€00

Pavé de cabillaud, confit de poivrons au chorizo 9€00

Pavé de bar en écailles de pommes de terre, crème de girolles 9€00



Les viandes :

Magret de canard, crème de girolles 9€50

Suprême de chapon émincé au foie gras 9€50

Jarret d' agneau au Chouchen et confit de fruits secs 10€00

Les garnitures :

Purée de carottes et panais à la truffe 4€00

Poêlée carottes, marron, panais, tomates confites et romanesco 3€50

Rosace de pommes de terre et gratin potimarron au comté 4€00

Pommes de terre grenailles au romarin 3€00

Gratin dauphinois forestier 3€50

Duo riz Vénéré noir et Indica rouge 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.

Menu Melchior 18€00

Coquille St Jacques à la fondue de poireaux
Suprême de chapon émincé au foie gras de canard
Pommes de terre grenaille au romarin

Menu Gaspard 24€50

Foie gras de canard
Brochette de noix de St Jacques lardées et boudin blanc, risotto
à l'andouille
Magret de canard, crème de girolles
Rosace de pommes de terre et gratin de potimarron au comté

Menu Balthazar 29€00

Saumon fumé et gambas façon tatin aux tomates confites
Foie gras
Cassolette de confit de canard à la carotte et au panais,
concassé de noisettes
Filet de St Pierre aux langoustines, senteur mangue - passion
Duo de riz Vénéreé noir et Indica rouge

HORAIRES D'OUVERTURE:

Du Lundi au Vendredi de 7h00 à 15h00

Les Vendredis 24 et 31 Décembre : possibilité de
retirer les commandes jusqu' à 16h00

Commande de Noël à passer avant le

20 Décembre 2021.

Commande du Nouvel An à passer avant le

27 Décembre 2021.



S&J Hervot

48 rue de Bray 35510 Cesson sévigné

09.83.98.20.20

S&J *Hervot*



CUISINE FESTIVE 2021



maple