

Apéritif :

Navette saumon fumé, fromage frais au citron et aneth 1€20

Navette foie gras, confiture de figues 1€20

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

Quiche Saint Jacques 1€20

Quiche confit de canard 1€20

Burger végétarien au chèvre 1€20

Burger bolognaise, cheddar 1€20

Pizza jambon, fromage, tomate 1€20

Pain surprise « Mer » 31€90

Pain surprise « Terre » 31€90

Pain surprise mixte 31€90

Grande planche apéritive charcuteries et fromages 31€90

Canapé rillettes de saumon, gambas 1€00

Canapé fromage frais aux poivrons, jambon de Savoie, feta 1€00

Canapé rillettes de canard, mélange mendiant aux fruits secs 1€00

Canapé, compotée de cèpes, brunoise de légumes et mozzarella au pesto 1€00

Verrine compotée de carottes, fondue d'artichauts, St Jacques 2€50

Verrine purée de pois chiche, brunoise de légumes au curry, radis blue 2€50

Verrine riz au thon guacamole, 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 120€ le kg

Timbale de chair de tourteaux, tartare de concombre et saumon fumé 6€00

Entrées chaudes :

Cassolette de choucroute de la mer (cabillaud , saumon, moules) 6€50

Bouchée à la reine au poulet et aux petits légumes 5€50

Bouchée à la reine au jambon et aux champignons 5€50

Coquille St Jacques, fondue de poireaux 7€00

Brochette de St Jacques et boudin blanc au bacon, risotto à l' andouille 7€50

Cassolette de confit de canard, écrasé de pommes de terre aux trompettes de la mort, chapelure de noisettes 6€50

Les poissons :

Filet de St Pierre aux langoustines, sauce homardine 10€00

Filet de Dorade, beurre blanc safrané aux moules 10€00

Crumble de cabillaud, crème de girolles 10€00



Les viandes :

Pavé de veau, crème de girolles 10€00

Filet de chapon émincé au foie gras 10€00

Filet mignon de cerf à la bière brune et au sirop d'érable 10€00

Caille en crapaudine farcie aux pommes, raisins et cognac 10€00

Les garnitures :

Purée de carottes et panais à la truffe 4€00

Poêlée de grenaille, mélange forestier, châtaigne et fève de soja 3€50

Rapé de pommes de terre et Mousseline d' asperges 4€50

Ecrasé de potiron et patate douce aux noisettes 3€50

Ecrasé de pommes de terre aux trompettes de la mort 3€50

Riz Vénéré noir et tagliatelles de carottes 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 19€50

Coquille St Jacques à la fondue de poireaux

Filet de chapon émincé au foie gras de canard

Poêlée de grenaille, châtaigne, fève de soja, mélange forestier

Menu Gaspard 26€50

Filet de St Pierre aux langoustines, sauce homardine

Râpé de pomme de terre et mousseline d'asperges

Filet mignon de cerf à la bière brune et au sirop d'érable

Ecrasé de potiron et patates douces aux noisettes

Menu Balthazar 28€50

Foie gras de canard

Brochette de St Jacques et boudin blanc au bacon, risotto à l'andouille

Pavé de veau, crème de girolles

Purée de carottes et panais à la truffe

SUPPLEMENT DESSERT 5€20

Assortiment de mignardise sucrées : verrine chocolat – caramel + moelleux noisette cœur praliné + tiramisu mangue - passion – spéculoos

HORAIRES D'OUVERTURE:

Du Lundi au Vendredi de 7h00 à 15h00

Retrait de commande les samedis 24 et 31

Décembre de 8h00 à 12h00

Commande de Noël à passer avant le

19 Décembre 2022.

Commande du Nouvel An à passer avant le

26 Décembre 2022.



S&J Hervot

48 rue de Bray 35510 Cesson sévigné

09.83.98.20.20

S&J *Hervot*



CUISINE FESTIVE 2022

Cette période de fête s'annonce très difficile à gérer quant aux approvisionnements de matières brutes. Nous ne pouvons que vous conseiller de réserver avec anticipation si vous souhaitez bénéficier de l'intégralité de la carte.

Nous ferons tout notre possible pour aiguayer cette fin d'année avec les moyens que nous aurons et surtout les stocks que nous aurons, hélas...

Bonnes fêtes de fin d'année.