

Foie gras et Saumon

- Foie gras maison mi cuit au naturel - 250g _____ 24.00 €
Foie gras en chemise de figues séchées - 250g _____ 27.00 €
- Saumon d'Écosse fumé par nos soins - 250g _____ 15.00 €
à la sciure de Hêtre

Pour commencer

- Terrine de cerf aux airelles, _____ 9.00 €
cœur de foie gras et confit d'oignon au cassis
- Gravlax de saumon mariné au Gin _____ 10.00 €
zestes d'agrumes et fines herbes
- Médaillon de foie gras en chemise de figue _____ 13.00 €
confit d'oignon et mini brioche
- Tartare de thon _____ 11.00 €
mangue, citron vert et taboulé parfumé

Coté terre

- Roulade de chapon _____ 16.00 €
farci aux châtaignes et morilles et sauce crémée au Noilly
- Tournedos de filet de bœuf _____ 22.00 €
et velouté de cèpes
- Filet Mignon de sanglier, _____ 17.00 €
sauce grand veneur et pomme aux airelles
- Escalopes de foie gras poêlée aux raisins _____ 21.00 €
et jus au balsamique

Coté mer

- Cassolette de st Jacques au Champagne _____ 18.00 €
sur sa fondue de poireaux
- Filet de bar rôti sur peau, _____ 18.00 €
julienne de légumes et sauce crevette

Tous nos plats sont accompagnés de gratin dauphinois, flan de carotte au cumin et mousseline de patate douce.

Coté sucré

- Entremet fruit de la passion _____ 8.00 €
insert mangue, biscuit et coque chocolat
- Éclair craquelin, _____ 8.00 €
crème praliné comme un paris Brest et noisettes caramélisées
- Finger chocolat et mousse vanille, _____ 8.00 €
praliné croustillant et biscuit noisette
- Bavaoise framboise, _____ 8.00 €
insert fruit rouge et biscuit Joconde



Joyeuses fêtes



Le Gabarier CARTE TRAITEUR



Retrait des commandes
le **mercredi 24 et 31** décembre
de **10h à 13h**

legabarier@orange.fr

05 46 90 18 33