

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

Côté terre

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

Côté mer

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

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

Côté sucré

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



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