



CARTE REPAS DE FIN D'ANNEE à emporter (à la carte)

*Et si nous faisons les
fêtes ensemble !*

Commandes avant le 20 décembre.
Réception des commandes le 24 décembre
de 9h30 à 11h30.
Avant le 28 décembre pour une réception
des commandes le 31 décembre de 9h30 à
11h30.



Pièces cocktails : 5.80€ (4 pièces froides / convive)

- Tartelette pommes / foie gras.
- Magret fumé et sa marmelade d'orange sur un blinis de blé noir.
- Tataki de thon pané aux condiments de fruits exotiques.
- Crèmeux de topinambour et mousse de café.

Entrées :

- Saumon gravlax pané à la pistache et sa crème safranée 8.20€
- Cassolette de la mer : poisson, pétoncles, fruits de mer, crevettes, poireaux, échalotes, et crèmeux de langoustines..... 8.20€
- Bouchée forestière : champignons, lardons, chapon, butternut, châtaignes, et sa béchamel au poivre..... 9.10€

Plats :

- Filet de canette farce de morilles, cognac et champagne accompagné de sa sauce au champagne..... 12.20€
- Poisson du marché à la sauce cardinale 11.20€
- Saint Jacques à la Nantaise 11.40€
- Filet de veau en croute façon pain d'épices et sa sauce aux aïelles..... 13.20€

Garnitures : 3.10€ les 2

- Gratin de pommes de terre et butternut
- Poêlée de patate douce, champignons, châtaignes, panais, oignons.

Plateau de fromages Beillevoire

5 à 6 fromages pour 6 à 8 personnes : 27.50€

Tous nos prix sont en TTC - liste des allergènes disponible sur demande

Ballotine de
foie gras français
fait maison (250gr)

30€



Joyeuses Fêtes...

Commandes :

☎ 02.40.72.72.00
✉ resto@le-st-laurent.fr

📍 Le Mont Jarry - rte de Ligné
44390 Petit Mars

