

## Composez votre réveillon selon vos envies ...



### Les entrées :

<i>Une verrine de fête ...</i>	9€
Posé sur une pana cota d'avocat, méli mélo de féra fumé et miettes de crabe au mascarpone, pomelos chinois et crok corail	
<i>The tartelette de cèpes au foie gras ...</i>	10€
Cuite en persillade, poudrée à la noisette grillée, Jeunes pousses en mesclun à la vinaigrette truffée	
<i>Le saumon confit façon Bellevue,</i>	12€
Posé sur un sablé au nori, caviar de yuzu, « dark » mayo, Agrumes en fraîcheur au vermouth	
<i>La terrine de foie gras du coin au coing,</i>	14€
Lisquette et poivre long de Java, tartare de Grany, Brioche feuilletée à la châtaigne	
<i>Les St jacques double coquilles ...</i>	15€
Noix poêlées au demi-sel, risotto arborio à la bergamote, Crème de champagne, tartare en maki au gingembre et kiwi	

### Les plats chauds :

<i>Poitrine de poulet jaune fermier ...</i>	12€
En basse température, crème coco /maïs, Blé fumé au bouillon et pak choi croquants au gingembre	
<i>Carré de veau confit 20h à la fève de tonka</i>	13€
Gratin de patate douce au comté, Royale de girolles au lard	
<i>Blanquette de chapon aux morilles et grué de cacao,</i>	15€
Raviolo XXL de potimarron à la châtaigne, Choux chinois croquant au sésame	
<i>Civet de lotte à la bisque de Tourteau,</i>	17€
Zestes de clémentines et croustons de pain d'épice, Risotto arborio anisé au fenouil	
<i>Tournedos de filet de Bœuf comme un Rossini,</i>	19€
Pomme 50/50 à la poudre de noisette, jus au praliné, Bouquet de choux fleur au curry brut	

Les gourmandises :

*Histoires de fraises ...* 6€  
Pana cotta tagada, tartare de fraises au timut,  
Ganache mara des bois et gaspacho rhubarbe/olive

*Un sapin des îles ... ?* 6€  
Dacquoise coco, mousse sensation,  
Fruits exotiques en salade et menthe feuille

*Kalamansi meringué ...* 6€  
Façon tartelette, sablé au thé vert,  
Crèmeux acidulé, meringue flambée et zestes confits

*Baba bling bling ...* 6€  
Imbibé au champagne rosé, sucre pétillant,  
Framboises, crumble doré et chantilly au chocolat ivoire

\*\*\*\*\*

***Pour le lendemain, pour l'apéritif ou tout simplement  
pour vous faire plaisir, pensez à commander nos  
produits faits maisons :***

Foie gras de canard au sauternes 7€/100g  
Saumon fumé aux hêtres 3€/100g

*Auberge du Pressoir*  
R E S T A U R A N T

Collection traiteur  
Noël et Nouvel an  
2018 / 2019

Commande à passer 72h minimum avant livraison.

Par téléphone : 03 83 63 81 91

Par internet : [aubergedupressoir.com](http://aubergedupressoir.com)

Pour l'apéro :

Cocktail'box 5€

5 réductions salées originales :

*Crok'choux*, cantal, Morteau, poivre vert et poire

*Navette spéciale*, haddock, œufs de poisson volant et wasabi

*Sucette de foie gras*, chocolat Bio et cranberries

*Pâté lorrain au sanglier*, combawa et oignons roses

*Homard club*, citronnelle, œuf de caille et speck

*Auberge du Pressoir*  
R E S T A U R A N T

*Menu guirlande*  
20€

*Une verrine de fête ...*

Posé sur une pana cota d'avocat, méli mélo de féra fumé et miettes de crabe  
au mascarpone, pomelos chinois et crok corail

*Poitrine de poulet jaune fermier ...*

En basse température, crème coco /mais,  
Blé fumé au bouillon et pak choi croquants au gingembre

*Histoires de fraises ...*

Pana cotta tagada, tartare de fraises au timut,  
Ganache mara des bois et gaspacho rhubarbe/olive

---

*Menu pomme de pin*  
24€

*The tartelette de cèpes au foie gras ...*

Cuite en persillade, poudrée à la noisette grillée,  
Jeunes pousses en mesclun à la vinaigrette truffée

*Carré de veau confit 20h à la fève de tonka*

Gratin de patate douce au comté,  
Royale de girolles au lard

*Un sapin des îles ... ?*

Dacquoise coco, mousse sensation,  
Fruits exotiques en salade et menthe feuille

*Menu chasse la neige*  
28€

*Le saumon confit façon Bellevue,*

Posé sur un sablé au nori, caviar de yuzu, « dark » mayo,  
Agrumes en fraîcheur au vermouth

*Blanquette de chapon aux morilles et gruë de cacao,*

Raviolo XXL de potimarron à la châtaigne,  
Choux chinois croquant au sésame

*Kalamansi meringué ...*

Façon tartelette, sablé au thé vert,  
Crèmeux acidulé, meringue flambée et zestes confits

---

*Menu chalet*  
32€

*La terrine de foie gras du coin au coing,*

Lisquette et poivre long de Java, tartare de Grany,  
Brioche feuilletée à la châtaigne

*Civet de lotte à la bisque de Tourteau,*

Zestes de clémentines et croutons de pain d'épice,  
Risotto arborio anisé au fenouil

*Baba bling bling ...*

Imbibé au champagne rosé, sucre pétillant,  
Framboises, crumble doré et chantilly au chocolat ivoire