

Composez votre réveillon selon vos envies ...

Entrées :

Les escargots « petits gris » en tartelette aux cèpes ... 10€

*Noyé dans une crème de persil au wasabi,
Neige à l'ail fumé et chips multi racines*

Les st jacques en coquille à gratinée ... 11€

*Ecrasé de cerfeuil tubéreux au comté, streusel amande,
Verrine d'une royale de bisque et crème fouettée au corail*

Makis végétal de saumon fumé et langoustines ... 12€

*Daïkon et fromage frais à l'estragon, avruga,
Caviar de badiane et blinis au fenouil*

Pressé de foie gras poêlé au praliné à l'ancienne ... 13€

*Fraicheur de kiwi, cake à grillé à la noisette,
Condiment au citron vert*

Le homard en cannelloni de courges à tiédir ... 14€

*Gaufrette au kumbo, coriandre feuille,
Topping de graines torrifiées et sauce champagne au yuzu*

Plats :

Rubis 'cube de carré de veau ... 13€

*poivrons, framboises et petits pois, jus réduit à la verveine,
duchesse de trompettes au morbier et noix de cajou*

La pintade ... l'aile et la cuisse ... 14€

*Filet fondant au speck, canon au éclats de marrons,
Pépites de choux fleur au curry brute et crémeux citron confits*

Mendiant de chapon aux fraises et cranberries ... 15€

*Jus à la truffe de Lucey, Fregola Sarda au séchouan,
Jeunes carottes au pesto rosso*

La joue de lotte en mode matelote ... 16€

*Jus à l'oursin, gratin au lard paysan et thé vert,
Pak choi sauté au sésame*

Tournedos de filet de bœuf marqué au grill, 17€

*Vol au vent aux morilles, ris de veau et foie gras à la fève tonka,
Shake de légumes croquant à la citronnelle*

Les gourmandises :

Boisette ...

Noisette et fruits des bois, biscuit chouchou,
Caramel et verrine tout gianduja

6€

Mini buche choco'clémentine ...

Fleur de Cao et agrumes de Corse, linzer au grué,
Gel de Grand Marnier et salade fraîcheur au timut

6€

Inspiration Foret noire ...

Amarenas, griottines, kirsch et graines de vanille,
Bavaroise à la cerise

6€

Couronne de Noel ...

Financier aux bonbons de sapins, crèmeux sudachi et thé noir,
Meringue citrus et crème caramel au pain d'épices

6€

Boulamissu ...

Poire et châtaigne, chocolat zéphir,
Injection de gnole et shoot de pulpe à boire

6€

Pour le lendemain, pour l'apéritif ou tout simplement pour vous faire plaisir,
pensez à commander nos produits fait maison...

Foie gras de canard au torchon, fleur de sel 9€/100g

Filet de saumon fumé tranché « Label Rouge » : 3€/100g

Produits conditionnés sous vide

Auberge du Pressoir

Collection traiteur
Noël et nouvel an
2017 / 2018

Commande à passer 72h minimum avant livraison

Par téléphone : 03 83 63 81 91

Par internet : www.aubergedupressoir.com

Pour débiter ...

L'apéro'box 4€ 50

5 réductions salées originales :

- mini cake de st jacques et truite fumée aux algues et cajun
- Sucette de foie gras au coing de Lagny et truffe de Lucey
- Apéri-cube de tataki de thon, soja et avocat
- Club sandwich au Serano, tomate et mozzarella
- Paté lorrain de confit de canard à la sauge et grany smith

Menu cheminée

20€

Les escargots « petits gris » en tartelette aux cèpes ...

Noyé dans une crème de persil au wasabi,
Neige à l'ail fumé et chips multi racines

Rubis 'cube de carré de veau ...

poivrons, framboises et petits pois, jus réduit à la verveine,
duchesse de trompettes au morbier et noix de cajou

Boisette ...

Noisette et fruits des bois, biscuit chou chou,
Caramel et verrine tout gianduja

Menu sapin

28€

Makis végétal de saumon fumé et langoustines ...

Daikon et fromage frais à l'estragon, avruga,
Caviar de badiane et blinis au fenouil

Mendiant de chapon aux fraises et cranberries ...

Jus à la truffe de Lucey, Fregola Sarda au séchouan,
Jeunes carottes au pesto rosso

Couronne de Noël ...

Financier aux bonbons de sapins, crèmeux sudachi et thé noir,
Meringue citrus et crème caramel au pain d'épices

Menu chalet

24€

Les st jacques en coquille à gratinée ...

Ecrasé de cerfeuil tubéreux au comté, streusel amande,
Verrine d'une royale de bisque et crème fouettée au corail

La pintade ... l'aile et la cuisse ...

Filet fondant au speck, canon au éclats de marrons,
Pépites de chou fleur au curry brute et crèmeux citron confits

Mini buche choco'clémentine ...

Fleur de Cao et agrumes de Corse, linzer au grué,
Gel de Grand Marnier et salade fraîcheur au timut

Menu flocon

32€

Pressé de foie gras poêlé au praliné à l'ancienne ...

Fraicheur de kiwi, cake à grillé à la noisette,
Condiment au citron vert

La joue de lotte en mode matelote ...

Jus à l'oursin, gratin au lard paysan et thé vert,
Pak choi sauté au sésame

Boulamissu ...

Poire et châtaigne, chocolat zéphir,
Injection de gnole et shoot de pulpe à boire