

# *Restaurant La Renardière*

*Isabelle & Frédéric  
Ainsi que leur équipe  
Vous Souhaitent de  
Très  
Bonnes Fêtes  
De Fin D'Année*

*Vos Repas de Fêtes  
Sur Réservation*

*Service Traiteur à Emporter :*

*Terrine de Foie Gras, Gibier,  
etc....*

*« Idée Cadeau » »*

*Offrez une invitation au  
Restaurant*

*2, rue des Frères Segard  
Hameau De La Chaussée  
60270 Gouvieux*

*Tél. : 03 44 57 08 23*

*[www.restaurantlarenardiere.fr](http://www.restaurantlarenardiere.fr)  
[larenardiere60270@gmail.com](mailto:larenardiere60270@gmail.com)*

*Menu Du Déjeuner  
De Noël à 58,00 €  
Lundi 25 Décembre 2017*

*La Patience*

*Terrine de Foie Gras aux Langoustines*

*Filets de Plies et Huîtres Pochées Gratinées  
Sabayon à l'Anis*

*L'Entracte*

*Suprême de Chapon Farci  
aux Morilles*

*Nougat de Camembert  
Salade de Mesclun*

*Harmonie de Minis Desserts*

*Mignardises*

*Menu  
De la Saint Sylvestre à 98,00 €  
Dîner aux chandelles du 31 Décembre*

*Coupe de Champagne Rosé  
Du Moulin de Verzenay  
Et sa Valse de Mises en Bouche*

*Truite de Mer Fumée  
Blinis à l'Aneth, Coulis à la Citronnelle et  
Copeaux du Lingot de Caviar*

*Escalopine de Foie Gras aux Pommes  
Et Pain d'Epices*

*L'Entracte  
Sorbet aux Pétales de Roses*

*Noisettes d'Autruche au Parfum  
Florale à la Merise*

*Plateau de Fromages Affinés  
Salade de Mesclun à l'Huile de Noix*

*Symphonie de Desserts  
Servie en Deux Temps*

*Café et Ses Mignardises*

*Un acompte de 50% vous sera demandé pour votre réservation*

*Menu Du Lundi  
1<sup>er</sup> Janvier 2018 à Déjeuner  
58,00 €*

*La Patience*

*Terrine de Foie Gras de Canard,  
Gelée de Vin Rosé  
Chutney Figues et Abricots*

*Noix de Saint-Jacques,  
Crème Bergamote  
Gressin à l'Anis*

*L'Entracte*

*Emincé de Dos de Cerf,  
Sauce Corsée à la Carthame en Fleur*

*Beignets de Compté aux épices  
Salade de Mesclun*

*Farandole de Minis Desserts*

*Mignardises*

*Le Restaurant sera fermé le Dimanche 24 Décembre pour le Dîner*