

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
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^{er} 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