

Nos Menus De La Saint Sylvestre 2017

Uniquement à emporter et sur réservation avant le 25 decembre 2017

Menu Saint Sylvestre à 35,00 €

Assortiment de petits fours salés

Le méli mélo de noix de saint jacques et queues de gambas et petits légumes au safran

Le filet mignon de veau rôti aux cèpes persillés, sauce légèrement crémée, Gaufre parmentière et petits légumes

Le gros macaron au yuzu et aux framboises, coulis de fruits rouges

Pour l'apéritif

-Assortiment de petits fours salés 2,60 € les 100 gr

Plats à emporter pour la Saint Sylvestre :

-Le foie gras de canard cuisiné au naturel 5,50 € les 50 gr

-L'opéra marbré de saumon d'islande et petits légumes, aux crevettes roses 6,80 € la part

-Le méli mélo de noix de saint jacques et queues de gambas et petits légumes au safran 12,00 € la part

-La cuisse de canette braisée, sauce à la moutarde de Beaune clafoutis de légumes au parmesan 10,00 € la part

-Le filet mignon de veau rôti aux cèpes persillés, gaufre parmentière et petits légumes 18,30 € la part

-Le gros macaron au yuzu et aux framboises, coulis de fruits rouges 3,80 € la part

-Le délice framboises et chocolat blanc, coulis de framboises 3,80 € la part

Menu de Réveillon à 19,50 €

L'opéra marbré de saumon d'islande et petits légumes et aux crevettes roses

La cuisse de canette braisée, sauce à la moutarde de Beaune, clafoutis de légumes au parmesan

Le délice framboises et chocolat blanc, coulis de framboises



Restaurant le Saint Sauveur
Nathalie et Pascal Touvrey
1 place Paul Guimet
71480 Varennes Saint
Sauveur

Tel : 03 85 74 65 59

[Http://www.le-saint-sauveur@sfr.fr](http://www.le-saint-sauveur@sfr.fr)

Pour vos fêtes de fin d'année, nous vous proposons nos menus de Noël et de Saint Sylvestre à emporter



Nous acceptons les règlements par chèques, espèces, carte bancaire, titres restaurants, chèques vacances



Vous pouvez également passer vos commandes par courriel à l'adresse suivante : nathaly.touvrey@sfr.fr



Nous vous souhaitons de joyeuses fêtes de fin d'année



Nos Menus et Nos Plats à Emporter Pour les 24 et 25 décembre 2017

Afin de mieux vous servir et éviter toute rupture de stock, merci de passer vos commandes avant le mardi 19 décembre

Menu Gourmand à 28,50 €

Le tartare de saumon mariné au sel de Guérande, crème fouettée à l'aneth en mise en bouche

 La cassolette de ris de veau aux cèpes

L'émincé de filet de chapon fermier aux écrevisses

Pommes de terre grenailles

L'entremet passion/yuzzu, coulis de fruits rouges

Pour L'apéritif

Assortiment de petits fours salés 2,60 € les 100 gr

Le tartare de saumon mariné au sel de Guérande et crème fouettée à l'aneth 2,20 € la verrine


Nos entrées froides et chaudes

Le foie gras de canard maison 5,50 € les 50 gr

L'opéra marbré de saumon d'islande et petits légumes aux crevettes roses 6,80 € la part

La cassolette de ris de veau aux cèpes 7,80 € la part

L'assiette de saumon d'islande mariné au sel de Guérande et à l'aneth (120 gr) 8,60 € la part

La gourmandise de sandre sauce crustacés et fondue de poireaux  6,00 € la part

Menu Saint Sauveur à 23,90 €

La gourmandise de sandre, velouté parfumé au citron, fondue de poireaux

Le « tournedos » de rond de sous noix à la crème et aux champignons des bois

La gaufre parmentière et petits légumes

La bûche aux trois chocolats

Nos poissons

Le filet de bar rôti, velouté parfumé au citron, Risotto au parmesan 11,50 € la part

Filet de saint pierre à l'oseille, risotto au parmesan 11,50 € la part

Méli mélo de queues de gambas et noix de saint jacques et petits légumes au safran 12,00 € la part


Nos viandes

La cuisse de canette braisée, sauce à la moutarde de Beaune  7,50 € la part

L'émincé de filet de chapon fermier aux écrevisses 12,00 € la part

Le sauté de cerf, sauce au vin jaune 9,50 € la part

Le tournedos de rond de noix de veau aux cèpes persillés 12,50 € la part

Le sauté de cerf à la crème et aux morilles  12,50 € la part

Menu de Noël à 19,50 €

L'opéra marbré au saumon d'islande et petits légumes aux crevettes roses

La cuisse de canette braisée, sauce à la moutarde de Beaune

Clafoutis de légumes au parmesan

Le délice framboises et chocolat blanc, coulis de framboises

Nos garnitures

La gaufre parmentière 2,30 € la part

La poêlée de légumes d'hiver (Pommes de terre, Marrons, carottes, choux, navets, céleri) 3,50 € la part

Le clafoutis de légumes au parmesan 2,80 € la part

Les pommes de terre Grenailles à la forestière 3,50 € la part

Nos desserts « maison » accompagnés de coulis 3,80 € la part

La bûche de Noël aux trois chocolats, sauce caramel au sel de Maldon

L'entremet passion/yuzzu, coulis de fruits rouges

Le délice framboises et chocolat blanc, coulis de framboises

Mignardises

Assortiments de petits fours sucrés 13,20 € les 10 pièces

Tous les plats proposés sont fabriqués par nos soins à base de produits de qualité et conditionnés en barquettes aluminium jetables