

Les Entrées

- *Terrine de foie gras de canard vendéen à la griotte et banyuls, chutney de pomme verte et pruneaux. 12,50€
- *Aumônière de st. Jacques, étuvée de poireaux et crème de truffe. 9,00€
- *Poêlée de grosses crevettes flambées à l'anis, crème de pointes vertes. 10,00€
- *Baluchon d'escalope de foie gras chaud, pomme cuite au four, sauce au cidre. 12,50€
- *Cassolette de filets de rougets, crevettes et st. Jacques, coulis de homard. 12,00€
- *Trio de verrines : 14,00€
- Tartare de saumon et pomme verte au corail d'oursin.
 - Royale de foie gras à la gelée de fruits de la Passion.
 - Mousse truffe, st Jacques marinée au citron vert.



Les Plats

- *Caille jumbo (180g) désossée et farcie au foie gras de canard, sauce crémée au porto. 14,50€
- *Suprême de pintade fermière, sauce foie gras, gâteau de pomme de terre. 14,50€
- *Filet de bœuf en croûte façon Rossini (200g), jus au banyuls et romarin, roulé de pointes vertes au lard. 21,00€
- *Risotto aux cèpes et parmesan, gambas royale, jus court de homard poêlée de légumes du soleil. 23,00€
- *½ langouste (200g) gratinée aux truffes noires et ses ravioles de champignons à la truffe bianchetto. 35,00€
- * Biche sauce grand veneur, poêlée de légumes oubliés. 21,00€
- *Dinde farcie aux marrons et aux raisins, sauce foie gras, gratin dauphinois (8 personnes). 85,00€
la part : 13,50€
- *Chapon farci aux pommes, raisins et calvados gratin Dauphinois (8 personnes). 91,00€
la part : 14,00€
- * Filet de Bar en papillote farci à la chair de tourteau, Sauce safran, petits légumes et purée de ratte. 21,00€

Les Desserts

*Mini macaron glacé parfums au choix
(chocolat, pistache, caramel, vanille, framboise, cassis) 1,10€ / pièce

*Bûche caramel au beurre salé, Crumble aux pommes
et hydromel

*Bûche mangue et son fondant aux fruits de la passion

*Bûche aux chocolats noir et blanc, griottes confites

La bûche 6 personnes : 25€

La part : 4,50€



Restaurant Les Bafouettes



Plats à emporter Noël et St. Sylvestre 2011

Commandes au : **02-51-59-38-38**

Jusqu'au : 23 décembre pour Noël

30 Décembre pour la St. Sylvestre