

A la Carte

Entrées (au choix)

- ◆ Assiette terre et mer. 13 €
- ◆ Cheese cake aux 2 saumons. 6 €
- ◆ Tatin de foie gras de canard et pomme caramélisée. 6 €

Plats (au choix + 3 garnitures)

- ◆ Tournedos de canard Rossini. 14 €
- ◆ Pavé d'omble chevalier et sauce à l'oseille. 14 €
- ◆ Sauté de cerf. 10 €
- ◆ Pavé de kangourou et sauce au poivre vert. 14 €

Desserts (au choix) 4€

- ◆ Entremets ananas et gingembre.
- ◆ Entremets Myrtille hibiscus.
- ◆ Buchette Mangue Coco.
- ◆ Douceur aux fruits rouge.
- ◆ Scintillant choc caramel.



Menu Kid (10€)

- ◆ Feuilleté aux noix de Saint-Jacques.
- ◆ Aiguillette de chapon à la crème et gratin dauphinois.
- ◆ Buchette glacée chocolat vanille.



*Passer vos commandes avant le :
19 décembre pour le réveillon de Noël
27 décembre pour le réveillon du nouvel an*

*Sous réserve de la disponibilité
des produits*

Menus Réveillons Noël et Saint Sylvestre 2023




Roland Guerin


6 Le Port

35610 Sougeal

Tel : 06 77 66 86 90

 laquisinedumarais@gmail.com

 <https://laquisinedumarais.fr/FR/>

 La cuisine du marais

Menu à 19€

Entrées (au choix)

- ◆ Cheesecake aux 2 saumons.
- ◆ Duo de terrine Terre et Mer.
- ◆ Pithiviers aux champignons et truffes d'été.



Plats (au choix + 2 garnitures)

- ◆ Suprême de volaille et sa sauce forestière.
- ◆ Sauté de cerf à la bière.
- ◆ Pavé de sandre sauce beurre blanc citronnée.



Desserts (au choix)

- ◆ Entremets pomme et vanille.
- ◆ Buchette mangue et coco.
- ◆ Nougat glacé.



Garnitures

- ◆ Fagot aux 3 légumes (carotte, haricot vert, courgette)
- ◆ Crumble de légumes (carotte, poireau, oignon)
- ◆ Tatin de légumes du soleil
- ◆ Rose de carottes
- ◆ Gratin dauphinois individuel
- ◆ Rose de pomme de terre
- ◆ Riz safrané aux petits légumes
- ◆ Lingot de pomme de terre chou & petits légumes

Menu à 29€

Amuse bouche (5 pièces/personne)

Entrées (au choix)

- ◆ Assiette terre et mer (foie gras, magret canard, terrine, saumon fumé).
- ◆ Feuilleté de saumon beurre d'épices.
- ◆ Cassolette de Saint-Jacques au lait de coco et curry.
- ◆ Tatin de foie gras de canard et pommes caramélisées (entrée froide).



Plats (au choix + 3 garnitures)

- ◆ Tournedos de canard et sauce aux 3 poivres.
- ◆ Moelleux de filet de chapon sauce normande.
- ◆ Pavé d'omble chevalier et sauce à l'oseille.
- ◆ Pavé de kangourou sauce au poivre vert.



Duo de fromage

Desserts (au choix)

- ◆ Entremets Ananas Gingembre.
- ◆ Entremets Myrtille hibiscus.
- ◆ Nougat glacé.
- ◆ Douceur aux fruits rouge.
- ◆ Buchette mangue et coco.
- ◆ Scintillant choc caramel.

