

POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNEE

Saumon fumé MAISON, provenance Norvège

Tranché et mis sous vide

16 € les 250 g



Magret de canard fumé MAISON

provenance pays de la Loire

Vendu entier sous vide

(Pièce de 350 à 400 g)

46 € le Kg



Rillettes de saumon fumé MAISON

Crème et ciboulette

11 € les 250 g



Pour le foie gras, n'hésitez pas à nous contacter pour connaître le tarif.

Nous serons en conditionnement de 200g sous vide

Auberge de l'isle

Pour Noël

Commande avant le samedi 16 décembre

Retrait le dimanche 24 décembre (10h à 17h)

Pour le nouvel an

Commande avant le samedi 23 décembre

Retrait le dimanche 31 décembre (10h à 17h)

Dans la limite des menus disponibles

Renseignements et commandes au

02 51 65 08 45

auberge.delisle@yahoo.com

Pour le réveillon et le jour de Noël

Un menu à 27 €/pers

Entrée :

**Cassolette de moules et pétoncles, butternut au miel
et sauce aux algues fraîches, chapelure de pain**

Plats :

**Poisson du marché rôti au four
Fumet de poisson au vin rouge juste crémé**

Ou

**Paleron de veau braisé au four, réduction de
jus de viande aux cèpes**

(garniture : pomme de terre grenaille et légumes)

**Assortiment de fromages
affinés de « la laiterie de la Lémance à La Verrie »**

Dessert de Noël :

**La bûche sur son biscuit façon macaron
Chocolat noir, mandarine, et mousse vanille de la Réunion
Décor de Noël**

**Pour toute commande de 4 menus
Une bouteille de Muscadet 75 cl offerte
(Domaine le Clos du Chaillou à VALLET)**

Pour le réveillon du 31 décembre Et le repas du 1^e janvier

Menu à 34 €/pers

Entrée :

**Noix de St Jacques et gambas marinées à l'huile
de vanille de la Réunion
Velouté de citrouille, condiments croquants grillés et lard grillé**

Poisson :

**Retour de pêche de nos côtes, poché au bouillon
Fumet de poisson au vin rouge juste crémé
(flan de courge musquée aux épices douces)**

Et

Viande :

**Ballotine de volaille française, farce champignons et châtaignes
à la crème, jus de viande à la morille
(rösti de pomme de terre et légumes du moment)**

**Assortiment de fromages
affinés de « la laiterie de la Lémance à La Verrie »**

Dessert de la nouvelle année :

**Sablé breton, mousse mangue, ganache chocolat et
Coco de la Réunion
Enrobage fruits rouges hibiscus**

**Pour toute commande de 4 menus
Une bouteille de Chardonnay 75 cl offerte
(Domaine le Clos du Chaillou à VALLET)**