



Menu l'antre-fête

29,00 €

(entrée, plat, fromage ou dessert)

Ficelle aux fruits de mer et légumes d'hiver au morbier gratinée, crème de crustacés

ou

Aumônière croustillante de boudin blanc, compotée de pommes aux épices douces et sa sauce au cidre

❖

Cuisse de canard confite, poêlée de grenailles, légumes de décembre, marrons et sa sauce à l'orange

ou

Tournedos de saumon feuilleté, farce fine au brocolis, purée de papates douces et céleri, sauce vin blanc citronnée

❖

Terrine de brie aux fruits secs, fines herbes, oignons et sa confiture de vin rouge

ou

Charlotte à la mangue, cœur de kiwi et son coulis de litchi

ou

St Honoré aux deux chocolats, clémentine au sirop et sa crème anglaise fleur d'oranger

Menu l'antre-plaisir

35,00 €

(entrée, plat, fromage ou dessert)

Brioche d'escargots, béchamel ail et fines herbes, crème de jambon cru grillé

ou

Éclair craquelin au saumon fumé, mousse de St Maure frais à l'aneth et sa vinaigrette d'avocat

❖

Médailillon de chapon farci au magret fumé, purée de butternut et gratin de P.D.T./chou-fleur, sauce aux trompettes de la mort

ou

Papillote de bar rôti, risotto crémeux aux poireaux et sa crème de potimarron

❖

Terrine de brie aux fruits secs, fines herbes, oignons et sa confiture de vin rouge

ou

Charlotte à la mangue, cœur de kiwi et son coulis de litchi

ou

St Honoré aux deux chocolats, clémentine au sirop et sa crème anglaise fleur d'oranger

Un acompte de 30 % sera demandé à la réservation

Date limite des commandes :

20/12/2024

L'antre-pot du SOS

16 rue de la cense

60170 TRACY LE MONT

Mail : lantrepotduSOS@gmail.com

Tél. : 03.44.95.86.29.



lantrepotduSOS

Plateau festif 9,00 € / pers. - 6 pcs

Navette saumon fumé, toast de foie gras et confit d'oignons, sablé crevette et crème acidulée, panna cotta de betterave et chantilly de brocolis, tartelette de boudin blanc au pain d'épices, brochette magret/comté et abricot sec



Foie gras au calvados

la part (50 gr) 10,00 € - 250 gr (5/6 pers.) 45,00 € - 500 gr (10/12 pers.) 85,00 €

Saumon fumé

la part (100 gr) 10,00 € - 500 gr (5/6 pers.) 45,00 € - 1 kg (10/12 pers.) 85,00 €

Magret fumé (entier, tranché) 32,00 €



Entrées

Ficelle aux fruits de mer et légumes d'hiver au morbier gratinée, crème de crustacés 9,00 €

Aumônière croustillante de boudin blanc, compotée de pommes aux épices douces et sa sauce au cidre 8,00 €

Brioche d'escargots, béchamel ail et fines herbes, crème de jambon cru grillé 10,00 €

Éclair craquelin au saumon fumé, mousse de St Maure frais à l'aneth et sa vinaigrette d'avocat 11,00 €

Plats

Cuisse de canard confite, poêlée de grenailles, légumes de décembre, marrons et sa sauce à l'orange 17,00 €

Tournedos de saumon feuilleté, farce fine au brocolis, purée de papates douces et céleri, sauce vin blanc citronnée 18,00 €

Médailon de chapon farci au magret fumé, purée de butternut et gratin de P.D.T./chou-fleur, sauce aux trompettes de la mort 20,00 €

Papillote de bar rôti, risotto crémeux aux poireaux et sa crème de potimarron 21,00 €



Fromage 6,50 €

Terrine de brie aux fruits secs, fines herbes, oignons et sa confiture de vin rouge



Plateau de mignardises 6,50 € / pers. - 5 pcs

Financier noisette et crème de marron, tartelette amandine aux poires, tiramisu pomme/spéculos, clafoutis coco/ananas, mi-cuit choco/banane