

Restaurant

LA FARANDOLE GOURMANDE

NOEL 2023

5, avenue Jean Moulin
89000 Auxerre
09 81 05 24 13
06 32 13 84 79

didierbarjot.fg@orange.fr
www.farandole-gourmande89.fr

Commandes jusqu'au 15 décembre pour Noël et 22 décembre pour Nouvel An, avec versement d'un acompte de 30%.

Selon l'abondance des commandes, nous ne pourrions peut-être pas répondre à toutes vos attentes.

Merci de votre compréhension.

Joyeuses fêtes à tous !

HORAIRES

**Dimanche 24 décembre et Dimanche 31 décembre
ouvert de 7h à 14h sans interruption**



L'APÉRITIF

<u>Plateau de petits fours cocktail 24 pièces</u>	17,40 €
<u>Plateau de gourmandises 16 pièces</u>	19,90 €
Verrine tartare de tomates noix de St Jacques et billes de vinaigre balsamique	
Verrine saumon et tzatziki, pâtes perle et aneth	
Verrine mousse chèvre- ciboulette, crumble de fromage	
Verrine nouilles soja, carpaccio de bœuf	
Macaron foie gras	
Toast de pommes de terre, poulet au curry et coco	
Mini blinis wasabi piquillos et magret fumé	
Tartelette oignons cheesecake et houmous	
Pain surprise saumon fumé	29,50 €
Pain surprise mélangé	26,90 €

LES ENTRÉES FROIDES

Pressé de canard (confit, magret et gésiers)	6,20 €
Père Noël en mousse pur canard sur pain d'épices et chutney de mangue	6,20 €
Duo Gravlax de saumon et carpaccio de saumon mariné	6,90 €
Bûche de Noël au poisson et sa crème wasabi	5,60 €
Millefeuille de truite fumée, mousse avocat coriandre	5,90 €
Velouté de potiron, dés de foie gras et billes mozzarella, noisettes	6,20 €

LES ENTRÉES CHAUDES

Coquille St Jacques, champignons frais, velouté de poisson, bouquet de crevettes et fleurons	6,50 €
Croque ris de veau et farce fine de veau	6,50 €
Noix de St Jacques façon meurette	6,60 €
Escargots de Bourgogne (douzaine)	6,40 €
Pastilla d'effiloché au confit de sanglier sauce Pommeau	6,20 €
Bouchée à la reine volaille et champignons	5,90 €

LES POISSONS

Ombre chevalier crème de Porto blanc	15,80 €
Pavé de dorade sauce citron et mandarine	15,80 €
Filet de St Pierre sauce moutarde et miel	15,80 €

LES VIANDES

Pavé de cerf sauce vin chaud	16,50 €
Tronçon de porc laqué sauce fève de tonka	15,80 €
Suprême de chapon aux fruits secs, jus pain d'épices	16,50 €
Paleron de veau et son jus à la vanille	15,80 €
Tournedos de bœuf crème de morilles	16,50 €
Baronnet de coquelet farce marrons et cèpes	16,50 €

ACCOMPAGNEMENT DES VIANDES ET DES POISSONS

Gauffre de pommes de terre
Kouglof de champignons
Purée de butternut

PLATEAUX DE FROMAGES AFFINES
M.LEROUX 4 PERSONNES

Soumaintrain fermier, Camembert au lait crû Gouray,
Crottin de chèvre de l'Yonne, Fourme, Morbier 12,90 €

Chaource, Comté fruité, Affiné au Chablis,
Tome de Savoie fermière, Crottin de Chavignol 13,40 €

LES DESSERTS
À 4,20 €

Déli'crème brûlée : biscuit joconde, praliné amandes noisettes,
bavaroise caramel, insert crème brûlée.

Cube chocolat Tonka : biscuit brownie, mousse au chocolat et
préparation chocolat au lait et tonka.

La pomme : biscuit aux amandes, mousse à la pomme verte.

SOUPE A L'OIGNON : 3€ PAR PERSONNE

MENU TRADITION
29,90€/PERSONNE

Velouté de potiron, dés de foie gras et billes mozzarella, noisettes ou
Bûche de Noël au poisson et sa crème wasabi.

Coquille de St Jacques ou
Escargots de Bourgogne (douzaine)

Tronçon de porc laqué sauce fève de tonka ou
Baronnet de coquelet farce marrons et cèpes
accompagnés de leurs légumes

Trio de fromages et sa salade

Déli'crème brûlée

MENU PRESTIGE
34,90€/PERS

Duo Gravlax de saumon et carpaccio de saumon mariné ou
Pressé de canard (confit, magret et gésiers)

Noix de St Jacques façon meurette ou
Bouchée à la reine ris de veau et champignons

Pavé de cerf sauce vin chaud ou
Suprême de chapon aux fruits secs, jus pain d'épices
accompagnés de leurs légumes

Trio de fromages et sa salade

Cube chocolat Tonka