

CARTE DES FÊTES

10 place Emmanuel Jeanroy
56460 SÉRENT

02.56.61.01.03
contact@histoire-de-lard.fr

www.histoire-de-lard.fr

APÉRITIFS

GOUGÈRE 0,80 € / PIÈCE
Roquefort & noix / Comté & jambon / Thon & fromage frais

MINI QUICHE 1,20 € / PIÈCE
Champignons & pétoncles / Saumon fumé & combava / Lorraine

MINI BOUCHÉE 1,50 € / PIÈCE
Pain d'épice, foie gras, confit d'oignon / Blinis, saumon fumé, crème citron ciboulette / Mini burger saucisse et crème de moutarde

ENTRÉES FROIDES

ASSIETTE PÉRIGOURDINE 7,95 €
Foie gras maison, magret fumé, noix, chutney d'oignons

ASSIETTE DE LA MER 7,95 €
Saumon fumé maison, rillettes de poisson, gambas, crème mascarpone acidulée

ASSIETTE TERRE-MER 7,95 €
Foie gras, saumon fumé, chutney d'oignons

ACCOMPAGNEMENTS

2,95 € / LA PART

Pommes dauphine Pommes grenailles façon sarladaise Gratin de légumes d'hiver Gratin dauphinois Duo de purées au beurre breton (pommes de terre et potimarron) Pomme paillasson

ENTRÉES CHAUDES

CRÉMEUX DE PLEUROTES ET ESCARGOTS EN CROÛTE 6,20 €

BOUCHÉE À LA REINE AUX RIS DE VEAU 6,20 €

COQUILLE SAINT-JACQUES FAÇON BRETONNE 6,20 €

MIJOTÉ DE FRUITS DE MER 6,20 €
au champagne et girolles

PLATS CHAUDS

EFFILOCHÉ DE BŒUF CONFIT 8,90 €
Sauce porto & grelots acidulés

BALLOTTINE DE PINTADE GIROLLES ET NOISETTES 8,90 €
Sauce au vin du Jura

TOURNEDOS DE PORC CONFIT 8,90 €
Morbier, barde de lard fumé maison, réduction d'oignons au vin de Savoie

MAGRET DE CANARD RÔTI 8,90 €
Sauce au poivre de Kampot

RÔTI DE VEAU AUX MARRONS 8,90 €
et son jus aux morilles

DOS DE LIEU RÔTI AU CHORIZO 8,90 €
Sauce safranée au citron, riz façon paëlla

PAVÉ DE SAUMON 8,90 €
Beurre blanc au champagne & crémeux de potimarron

MENU ÉTINCELLE — 19,50 €

ENTRÉE AU CHOIX

ASSIETTE DE LA MER

BOUCHÉE À LA REINE AUX RIS DE VEAU

MIJOTÉ DE FRUITS DE MER

✦

PLAT AU CHOIX

EFFILOCHÉ DE BŒUF CONFIT
Sauce porto & grelots acidulés

BALLOTTINE DE PINTADE
Girolles & noisettes, sauce au vin du Jura

TOURNEDOS DE PORC CONFIT
Morbier, barde de lard fumé maison
réduction d'oignons au vin de Savoie

PAVÉ DE SAUMON
Beurre blanc au champagne & crémeux de potimarron

✦

1 ACCOMPAGNEMENT (VOIR CARTE)

MENU LAMPION — 8,90 €

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

CHEESEBURGER MAISON & POTATOES

ŒUF EN CHOCOLAT SURPRISE

MENU ARDENT — 24,50 €

ENTRÉE FROIDE AU CHOIX

ASSIETTE PÉRIGOURDINE

ASSIETTE DE LA MER

ASSIETTE TERRE-MER

✦

ENTRÉE CHAUDE AU CHOIX

COQUILLE SAINT-JACQUES FAÇON BRETONNE

BOUCHÉE À LA REINE AUX RIS DE VEAU

✦

PLAT AU CHOIX

EFFILOCHÉ DE BŒUF CONFIT
Sauce porto & grelots acidulés

BALLOTTINE DE PINTADE
Girolles & noisettes, sauce au vin du Jura

RÔTI DE VEAU AUX MARRONS
et son jus aux morilles

DOS DE LIEU RÔTI AU CHORIZO
Sauce safranée au citron, riz façon paëlla

PAVÉ DE SAUMON
Beurre blanc au champagne & crémeux de potimarron

✦

1 ACCOMPAGNEMENT (VOIR CARTE)

MENU FLAMBOYANT

28,50 €

ENTRÉE AU CHOIX

BOUCHÉE À LA REINE AUX RIS DE VEAU

COQUILLE SAINT-JACQUES FAÇON BRETONNE

CRÉMEUX DE PLEUROTES ET ESCARGOTS EN CROÛTE

ASSIETTE TERRE-MER

✦

POISSON AU CHOIX

PAVÉ DE SAUMON
Beurre blanc au champagne & crémeux de potimarron

DOS DE LIEU RÔTI AU CHORIZO
Sauce safranée au citron, riz façon paëlla

PLAT AU CHOIX

EFFILOCHÉ DE BŒUF CONFIT
Sauce porto & grelots acidulés

BALLOTTINE DE PINTADE
Girolles & noisettes, sauce au vin du Jura

RÔTI DE VEAU AUX MARRONS
et son jus aux morilles

MAGRET DE CANARD RÔTI
Sauce au poivre de Kampot

TOURNEDOS DE PORC CONFIT
Morbier, barde de lard fumé maison,
réduction d'oignons au vin de Savoie

✦

1 ACCOMPAGNEMENT (VOIR CARTE)

FROMAGES

Comme toujours, la Cave du Fromager sera notre partenaire pour les fêtes. Vous retrouverez en magasin notre sélection de fromages au lait cru. N'hésitez pas à passer commande !

Vous pouvez passer vos commandes de Noël jusqu'au 19 décembre et celles de la Saint-Sylvestre jusqu'au 26 décembre.