

# Menus de fêtes

by Montrognon Traiteur

## 4 pièces apéritives – 7€ TTC

Foie gras, poire et cacao  
Médailillon de homard, houmous de panais à la vanille  
Cannelé de bleu de Laqueuille façon nougat  
Raisin comme une pomme d'amour et magret fumé

## Entrées – 17€ TTC

Millefeuille foie gras et cranberries, transparence d'hibiscus et pétales de fleurs, finger noisette rhubarbe  
Tataki de Saint-Jacques, sablé et crémeux citron vert, gel yuzu et brunoise exotique  
Terrine de ris de veau, glaçage sauce écrevisses, croûtons pain aux noix à l'huile de truffe  
Pithiviers de filets de perdreaux, foie gras, jus de truffe, mâche et vinaigrette au jus de volaille (chaud)

## Plat chaud - 21€ TTC

Mignon de veau pané en chapelure de pain d'épice, crème de morilles au vin jaune  
Filet de bœuf, foie gras poêlé et sauce aux aïrelles  
Suprême de chapon aux cèpes et poires caramélisées  
Ballotine de filet de bar aux fèves et langoustines, jus de moule à l'orange sanguine  
Filet de lotte de nos cotes, à l'américaine

Accompagnement viande : darphin de pommes de terre et potimarron, gratin de crosnes à la crème  
Accompagnement poisson : flan de panais aux herbes, risotto d'épeautre aux châtaignes

## Desserts - 8€ TTC

Mini bûchette framboise, poivron, crémeux vanille et fine meringue  
Millefeuille aux marrons, et myrtilles sauvages  
Chou craquelin cacao, ganache montée gianduja et poire pochée vanille

## Formules complètes

Entrée – plat chaud – dessert : 42€ TTC

2 plats chauds – dessert : 45€ TTC

Entrée – 2 plats chauds – dessert : 59€ TTC

*Ballotin de 3 macarons maison offert pour l'achat d'un menu*

## Epicerie fine maison (salée)

Terrine de foie gras maison en tranche (nature) : 7,00€ / 100gr  
Terrine de foie gras maison cœur figues en tranche : 7,50€ / 100gr  
Terrine de foie gras maison à la rhubarbe en tranche : 7,50€ / 100 gr  
Saumon gravlax maison (aneth et baies roses) en tranches : 4,00€/ 100gr

## Bûches maison 6 parts

Bûche framboise poivron crémeux vanille, fine meringue : 29€  
Bûche poire chocolat et praliné : 29€



Réservations par email : [info@le-montrognon.com](mailto:info@le-montrognon.com)

Informations 04 73 61 30 51

Menus valables pour Noël et le jour de l'An  
Retraits prévus le 24 et 31 décembre entre 8h et 12h

