NOTRE CARTE TRAITEUR POUR LES FÊTES

MISE EN BOUCHE 7,00

*Macaron au chèvre frais et figues sechées
*Chou au saumon fumé et citron
*Pana cotta de champignons, chantilly parmesan et truffe
*Crème lentilles et mousse langoustine

ENTREES

*Foie gras de canard, kouglof. Chutney de poires au cidres 13,00
*Paris-Brest au saumon fumé, ricotta citron et herbes, Œufs de truites 11,00
*Gratin de Noix de St Jacques et morilles. Crème à la châtaignes 14,00

Plats principaux

*Suprême de chapon, crème de Gewurztraminer vendanges tardives 24,50
*Pavé de veau Rossini, jus à la truffe 23,50
*Dos de cabillaud et crevettes au champagne 23,50

Accompagnements

Gratin de pommes de terre aux truffes, Flan de butternut aux champignons

Desserts

*Mon sapin pistache et son coeur à la griottine 8,50
*Mon Mont Blanc, crème de marron et clémentines 8,50
*Mon noeud tout chok et son sablé pécan 8,50

Restaurant LE RELAIS DE GORRE
12 rue Louise Michel 87310 Gorre
Réservation au 05.55.48.15.22