

Menu de NOËL
à 43€



Mise en bouche



Duo de flétan-langoustine, risotto
crèmeux, crème de panais torréfié aux
noisettes



Sorbet Poire et ses bulles



Dos de chapon rôti, cappuccino de
châtaigne, millefeuille de pomme de
terre truffés



Croquant de Comté, pommes-cerise noire



Sablé croquant, noix de pécan
caramélisées, ganache montée Dulcey.



Mignardises

Menu du 1er Janvier 2024
à 43€



Mise en bouche



Turbot, crème de crustacé, cerfeuil
tubéreux



Sorbet Poire et ses bulles



Pavé de veau, émulsion foie gras,
pommes fondantes



Croquant de Comté, pommes-cerise noire



Biscuit Madeleine citron vert, cœur de
fruits rouges, mousseline vanillé.



Mignardises

Auberge

De Saint-Germain-du-Crioult

*Bonne et heureuse fêtes de fin
d'année 2023*



1 route de Condé

14110 Saint-Germain-du-Crioult

Tél. : 02.31.69.08.10

Mail : sarl.nadelo@orange.fr

Carte des Menus ou Plats - A EMPORTER

*Préparez vos Fêtes
De Fin d'année 2023
Avec*

*L'Auberge Saint-Germain
À
Saint-Germain-du-Crioult*

Joyeuses Fêtes



* Passer vos commandes avant le :

22 décembre pour le 24 et 25 décembre
29 décembre pour le 31 décembre et 1 janvier

Mail : sarl.nadelo@orange.fr

Tél: 02.31.69.08.10

Menu à 33€

Mise en bouche



*Charlotte de saumon, carpaccio de Saint
Jacques à l'huile de homard*

12 €

Ou

*Marbré de foie gras, compotée d'ananas
confite, biscuit joconde*

15 €



*Dos de chapon rôti, cappuccino de
châtaigne, millefeuille de pomme de terre
truffés*

19 €

Ou

*Duo de flétan-langoustine, risotto
crèmeux, crème de panais torréfié aux
noisettes*

19 €



*Sablé croquant, noix de pécan
caramélisées, ganache montée Dulcey*

7 €

Ou

*Biscuit Madeleine citron vert, cœur de
fruits rouges, mousseline vanillé*

7 €

Nos plats préparés inclus la garniture

Fricassée de Homard, légumes glacés

30 €

Filet de bœuf façon Rossini

25 €

Dos de turbot risotto de coquillage

28 €

Menu à 46€

Mise en bouche



*Charlotte de saumon, carpaccio de Saint
Jacques à l'huile de homard*

12 €

Ou

*Marbré de foie gras, compotée d'ananas
confite, biscuit joconde*

15 €



*Lotte poché, citron-coriandre, billes de
carottes confites*

18 €

Ou

*Cassolette de ris de veau et boudin
blanc, crème de Morilles*

21 €



*Dos de chapon rôti, cappuccino de
châtaigne, millefeuille de pomme de terre
truffés*

19 €

Ou

*Duo de flétan-langoustine, risotto
crèmeux, crème de panais torréfié aux
noisettes*

19 €



*Sablé croquant, noix de pécan
caramélisées, ganache montée Dulcey*

7 €

Ou

*Biscuit Madeleine citron vert, cœur de
fruits rouges, mousseline vanillé*

7 €