

Menu de NOËL

à 43€



Mise en bouche



Saint Pierre, émulsion potiron-
parmesan, légumes anciens.



Sorbet Framboise-Vodka



Tournedos de poularde farci cèpes et
chataigne, poire, mousseline de carotte
aux épices



Croustillant de camembert, pomme-
noix pécan.



Crèmeux caramel vanille, biscuit
chocolat, noisette torréfié.



Mignardises

Menu du 31 Décembre 2024

à 66€



Cocktail maison et sa Mise en bouche



Foie gras de canard aux figues Façon
Opéra, glaçage aux Maury.



Saint Jacques en coquille, huile parfumé
à la truffe, céleri confit.



Sorbet Framboise-Vodka



Tournedos de poularde farci cèpes et
chataigne, poire, mousseline de carotte
aux épices



Croustillant de camembert, pomme-noix
pécan.



Biscuit croquant, mousse chocolat lait,
cœur clémentine, meringue.



Mignardises

Auberge

De Saint-Germain-du-Crioult

*Bonne et heureuse fêtes de fin
d'année 2024*



Service Traiteur

1 route de Condé

14110 Saint-Germain-du-Crioult

Tél. : 02.31.69.08.10

Mail : sarl.nadelo@orange.fr

*Préparez vos Fêtes
De Fin d'année 2024*

Avec

L'Auberge Saint-Germain

À

Saint-Germain-du-Crioult



*** 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

Carte des Menus ou Plats - A

Menu à 33€

Mise en bouche



*Croquant de petit pois, Homard, Truite
confite, Huile parfumée aux herbes.* 14 €

Ou

*Foie gras de canard aux figues Façon
Opéra, glaçage aux Maury.* 15 €



*Tournedos de poularde farci cèpes et
chataigne, poire, mousseline de carotte
aux épices* 19 €

Ou

*Dos de Bar rôti, émulsion potiron-
parmesan, légumes anciens.* 19 €



*Crèmeux caramel vanille, biscuit
chocolat, noisette torréfié.* 7 €

Ou

*Biscuit croustillant, mousse chocolat lait,
cœur clémentine, meringue.*

Nos plats préparés inclus la garniture

Fricassée de Homard, légumes glacés 30 €

Filet de bœuf façon Rossini 25 €

Dos de turbot risotto de coauillaae 28 €

Menu à 46€

Mise en bouche



*Croquant de petit pois, Homard, Truite
confite, Huile parfumée aux herbes.* 14 €

Ou

*Foie gras de canard aux figues Façon
Opéra, glaçage aux Maury.* 15 €



*Demoiselle de Saint Jacques, petits
légumes, beurre Truffé.* 16 €

Ou

*Cassolette de ris de veau et boudin
blanc, crème de Morilles.* 21 €



*Tournedos de poularde farci cèpes et
chataigne, poire, mousseline de carotte
aux épices* 19 €

Ou

*Dos de Bar rôti, émulsion potiron-
parmesan, légumes anciens.* 19 €



*Crèmeux caramel vanille, biscuit
chocolat, noisette torréfié.* 7 €

Ou

*Biscuit croustillant, mousse chocolat lait,
cœur clémentine, meringue.*

