

Au Gourmet
D'Antony



Joyeux Noël
&
Bonne Année 2021

Entrées froides

Caille farcie au foie gras	7,80
Pamplemousse cocktail	3,90
Ananas Antillais	6,50
Bavarois de homard à l'estragon	5,30
Tartare de saumon	5,50
Nougat de chèvre au saumon fumé	4,20
Trilogie de saumon	6,50
Habit du Sud-Ouest	7,50
Présentation saumon fumé par personnes	7,80

Entrées chaudes

Saucisson de Lyon brioché	4,20
Feuilleté Saint Jacques	5,20
Pâté en croûte de canard le kilo	21,00
Bouchée au ris de veau	4,95

Poissons froids

Saumon fumé maison le kilo	73,00
Darne de saumon et sa garniture	5,80
Demie langouste à la parisienne	25,50
Demie homard à la parisienne	19,80
Oeuf Norvégien	6,00
Saumon frais reconstitué (minimum 8 pers)	7,90
Colin à la Russe (minimum 8 pers)	7,95
Terrine de homard, lotte ou Saint Jacques	5,80

Nos spécialités

Suprême de faisan, pintade ou canard le kilo	55,00
Présentation de charcuteries, spécial fêtes par personne	5,80
Terrine gourmande le kilo	75,00
Foie gras d'oie maison du Périgord le kilo	220,00
Foie gras de canard le kilo	125,00
Mini verrine	2,50

Nos volailles

Chapon rôti, sauce aux girolles, gratin dauphinois	12,00
Dinde farcie à l'ancienne, marrons braisés, jus de volailles rôti	11,00
Tournedos de canard, sauce porto, clafoutis aux châtaignes	11,80
Suprême de faisan farci aux cèpes, sauce cèpe, gratin forestier.	11,00

Nos poissons

Cassolette de homard, sauce homardine, pince de homard décortiqué sur coussin, risotto d'orzo aux petits légumes	17,50
Filet de turbot cuit en vapeur douce, sauce langoustine, riz basmati et vénéré	15,00
Filet de Saint Pierre, poivrons, tomates et asperges sauvages rôtis à l'huile d'olive, jus Riviera, fumet rouille sétoise.	12,90
Rôti de lotte, crème de petit pois juste relevé au wasabi, nouilles Japonaise au sarrasin et julienne de légumes	12,80
Cassolette de Saint Jacques braisées, sauce champagne, risotto arborio, champignons bouchons et carottes oranges	11,80

Nos viandes

Filet de bœuf en brioche, sauce périgieux, ballotin de haricot vert et tomate provençale, 8 personnes minimum	13,50
Jambon en croute, sauce madère ou porto, épinard à la crème 8 personnes minimum	9,50
Dos de biche rôti aux saveur d'automne, parfumé au coing, poêlée coings, poires, carottes et marrons braisés	13,00
Gigue de chevreuil, sauce grand veneur, pomme fruit rôtie, aïelles, marrons braisés et mini bouchée garnie de gelée de groseille	12,80
Grenadin de veau, sauce cèpes, gratin céleri pomme de terre	13,00
Noix de ris de veau croustillante, jus de veau à la truffe, pommes de terre écrasées à l'huile de truffe	14,80