

Nicolas Coutand, Chef de Cuisine, vous propose un repas léger et parfumé.

*Rythmé par le marché et les producteurs locaux, ce menu est servi uniquement le midi, hors week-end et jours fériés. Il change très régulièrement, afin de vous faire profiter pleinement des produits frais de saison.*

## « Menu Des Genêts ! »

Chapon fermier en cannelloni, noix et patate douce.



Le retour de la criée, jus de barigoule, courge et tamarin.

Ou

Langue de Veau, polenta crémeuse, rutabaga et mâche.



Châtaigne-vanille et lait de brebis.

Menu servi uniquement pour l'ensemble de la table.

**26 euros:** entrée, plat ou plat, dessert, un verre de vin.

**29 euros:** entrée, plat, dessert, un verre de vin.

Service compris  
Viande d'origine Française.

Sur commande :

Le Chef Nicolas Coutand et toute l'équipe sont heureux de vous proposer pour vos fêtes de fin d'année le menu traiteur à emporter.

Pour toute autre demande (Apéritif dînatoire, plateau de fruits de mer, plats en sauce .....), n'hésitez pas à nous contacter .

Réservation:0251968159

[info@restaurant-les-genets.fr](mailto:info@restaurant-les-genets.fr)

## **Menu Traiteur 2021 pour vos fêtes de fin d'année.**

Magret de Canard mariné et fumé, fruits sec, carottes et panais en pickles. 15,00 €  
Ou

Seiche de pays cuite lentement en barigoule, patate douce, betterave et cacao. 14,00 €

\*\*\*\*\*

Saint Jacques gratinée «en coquille», pommes de terre et truffe Noire 23,00 €  
Ou

Chevreuril confit 36 heures, courge aux épices douces et champignons. 21,00 €

\*\*\*\*\*

Fromages affinés et fruits acidulés (Supplément de 8 euros)

\*\*\*\*\*

Baba au bouillon safrané, pomme -coing. 10,00 €

Ou

Chocolat, sapin et pamplemousse. 10,00 €

**40,00 € (Entrée, plat, dessert)**

**Ou**

**48,00 € (Entrée, poisson, viande, dessert)**

**Ou**

**A la carte au prix indiqué ci dessus.**

Versement 30% d'arrhes à la commande jusqu'au 19 Décembre 2021.

A retirer le 24 Décembre de 11h à 12h .

Et le 31 Décembre de 11h à 12h .