

Vente à emporter pour les fêtes

Nos Foies gras :

	1 pers (80 g)	500g	au kg
Foie gras de canard au torchon	15.50 €	95.00 €	180 €
Foie gras de canard rôti	15.50 €	95.00 €	180 €

Nos saumon fumé

	100g	500g	au kg
Saumon « label rouge » fumé par nos soins	10.00 €	45.00 €	80.00 €
Saumon gravlax au basilic	11.50 €	50.00 €	90.00 €

Nos entrées Mer

Cigale de mer à la Parisienne « **Produit exceptionnel** »

40.00 € la ½ (300 g) 75.00 € entière (600g)

Pressé de saumon et Saint Jacques	13.50 €
Fricassée de gambas flambées au whisky	13.50 €
Plateau d'huîtres les 6 : 9.00 € les 9 : 12.00 € les 12 : 16.50 €	

Nos entrées Terre

Pressé de paleron de bœuf et gambas	14.50 €
Cassolette d'escargots aux champignons	13.00 €
Cuisses de grenouille en persillade et cresson	14.00 €

Nos Plats Mer

Filet de daurade royale, risotto crémeux au basilic, beurre blanc au cresson et citron vert	19.90 €
Saint Jacques snackées, crémeux de carotte et cèpes bouchon au jus de volaille	21.00€
Pavé de maigre rôti, fricassée de butternut aux châtaignes et noix, crème de cèpes	24.00 €

Nos Plats Terre

Suprême de la volaillère des clos, riz pilaf et petits légumes, sauce poulette	19.90 €
Joue de bœuf travaillée comme une terrine, purée de pomme de terre, jus de cuisson réduit	18.50 €
Souris d'agneau confite aux épices chaudes, purée de pomme de terre montée au beurre, jus d'agneau	24.00 €
Paleron de veau en cuisson longue, confit de fenouil, châtaignes et noix au persil plat	25.00 €

Nos Desserts à 6.50 €

La Chocosphère, cœur croustillant au spéculoos et amande
Le citron en trompe l'œil
Boule de châtaigne, ganache marron et biscuit amande
Précieux chocolat caramel

D'Eux-Mêmes vous offre la possibilité d'emporter chez vous le goût et les saveurs.

Vos commandes doivent être passées le plus tôt possible, soit au minimum 72h à l'avance

Règlement à la commande

Attention, elles peuvent être récupérées à nos heures d'ouverture ainsi que le 23/12 et 24/12 et le 30/12 et 31/12 de 11h à 14h

Nous serons fermés le 25 Décembre

Les prix s'entendent TTC



Menus Special Fêtes au dos

Menu 35.00 €

Pressé de Saint Jacques et saumon

Cassolette d'escargots aux champignons

Fricassée de cuisses de grenouille

Foie gras de canard au torchon (suppl : 5.00 €)

**Suprême de la volaillère des clos, riz pilaf et petits légumes,
sauce poulette**

**Joue de bœuf travaillée comme une terrine, purée de pomme de
terre, jus de cuisson réduit**

**Filet de daurade royale, risotto crémeux au basilic, beurre blanc au
cresson et citron vert**

Dessert au choix de la carte

Menu 43.00 €

Fricassée de gambas flambées au whisky

Saumon gravlax au basilic

Foie gras de canard au torchon

9 huitres de Blainville N°3

**Saint Jacques snackées, crémeux de carotte et cèpes bouchon au
jus de volaille**

**Pavé de maigre rôti, fricassée de butternut aux châtaignes et noix,
crème de cèpes**

**Souris d'agneau confite aux épices chaudes, purée de pomme de
terre montée au beurre, jus d'agneau**

**Paleron de veau en cuisson longue, confit de fenouil, châtaigne et
noix au persil plat**

Dessert au choix de la carte

**Vente à emporter
pour les fetes 2023**

Deux RESTAURANT

9 place du Vieux Marché

02.35.71.22.92

contact@restaurant-deuxmemes.fr