

ENTRÉES FROIDES :

- Saumon Gravlax, sauce aigre à l'aneth, les 100gr 6,00€
- Saumon fumé Écossais tranché main, les 100gr..... 8,50€
- ½ Homard Canadien (750gr) Bellevue.....30,00€
- Mousse de pigeon, les 100gr4,90€
- Foie gras de canard, les 100gr16,50€
- Terrine de marcassin aux abricots, les 100gr4,90€
- Terrine de faisan aux pistaches, les 100gr.....4,90€
- Pâté de Gascogne «Dierendonck», les 100gr.....3,50€
- Pâté en croute «Dierendonck» foie gras, girolles, les 100gr8,00€

CAVIAR :

- Caviar IMPERIAL GOLD « BAERII »
30gr/50gr/125gr.....55,00€/90,00€/215,00€
- Caviar STURIA, Aquitaine « OSCIETRE »
30gr/50gr/125gr 75,00€/125,00€/300,00€
- Coffret « Découverte »
15gr BAERII, 15gr OSCIETRE, cuillères à caviar en nacre80,00€
- Coffret « OSCIETRE »
30gr OSCIETRE, cuillères à caviar en nacre, décapsuleur à caviar90,00€

ENTRÉES CHAUDES :

- Velouté de topinambours, le litre8,00€
- Tarte fine de Saint-Jacques, duxelles de poireaux 14,00€
- Gratin aux écrevisses, jeunes pousses d'épinards10,00€
- Saint-Jacques truffées à l'effilochée de poireaux, mini asperges14,00€
- Cassolette de scampis à la thaï, légumes aux parfums de Siam.....12,00€
- Tarte fine végétale7,00€

PLATS :

- Suprême de chapon des Landes aux morilles, chicon braisé, gratin dauphinois, sauce vin jaune22,00€
- Dos de cabillaud aux petits légumes, sauce chablis, purée16,00€
- Fricassée de poularde truffée, tombée de céleris à l'échalote, pommes de terre en chemise 12,00€
- Médaillon de biche rôti, sauce fine champagne, pomme caramélisée, compotée d'airelles, grenailles28,00€
- Homard (550gr) aux petits légumes, sauce bisque, tagliatelles.....45,00€
- Le demi homard de 750gr à la nage, légumes croquants, tagliatelles35,00€
- Cabillaud aux écrevisses, sauce Nantua, poêlée de céleris et fenouils, pommes de terre rissolées 16,00€
- Caille en crapaudine, farce aux éclats de truffes, champignons des bois, grenailles, sauce au Porto blanc 16,00€

POUR LE 30-31 DECEMBRE (AINSI QUE LE 1^{ER} JANVIER A LA ROTISSERIE DES GUILLEMINS)

- Choucroute royale, purée.....16,00€



Cette année, nous **limitons** le nombre de commandes afin de vous servir dans des conditions optimales. Dès lors, nous vous encourageons à passer votre commande pour les fêtes de fin d'année de manière anticipative.

•

Toutefois, pour les plus indécis d'entre vous, nous nous ferons un plaisir de vous servir au comptoir, notamment le 23-24 ainsi que le 30-31.

•

Aucune commande ne sera acceptée par téléphone.

•

Par soucis d'assurer un service de qualité, nous serons dans l'incapacité de répondre au téléphone à partir du 21 décembre. Nous vous remercions d'avance pour votre compréhension.

•

La Rôtisserie des Guillemins sera ouverte le 1^{er} janvier de 9 à 13h30.

•

Le magasin sera fermé le 25-26-27 décembre ainsi que du 1 au 10 janvier inclus.

•

Nous vous souhaitons nos meilleurs vœux pour 2022.
Prenez soin de vous et de ceux qui vous sont chers.



BOUILLON & BIERNA

FINE CUISINE

•