

La carte 24

Uniquement à emporter.
Les commandes sont à récupérer avant 15h le 24/12

LES ENTRÉES

| | |
|--|-----|
| Ravioli Homard, bisque de Homard, parmesan | 18€ |
| Foie Gras maison en verrine, brioche, chutney de figues | 18€ |
| Saint-Jacques gratinées, poireaux, truffe d'été (entrée ou plat) | 25€ |
| Saumon fumé par nos soins, crème ciboulette, Vodka | 16€ |
| Terrine aux 2 Saumons, crème ciboulette, Vodka | 16€ |

LES PLATS

| | |
|---|-----|
| Civet de Sanglier sauce Grand Veneur, polenta à la truffe d'été | 20€ |
| Médaille de Chapon farci au Foie Gras, jus truffe d'été (porc et veau), polenta truffé d'été | 20€ |
| Filet de Boeuf en croûte et Foie Gras, jus truffe d'été (220grs), à partager Polenta à la truffe d'été ou Gratin Dauphinois | 35€ |
| Gratin de Risotto et Langoustes à l'américaine, parmesan | 30€ |

LES FROMAGES

| | |
|-----------------------------------|----|
| Duo de Brie truffe d'été et comté | 8€ |
|-----------------------------------|----|

LES DESSERTS

| | |
|-----------------------------|----|
| Bûche Chocolat Toblerone | 8€ |
| Bûche Exotique Coco Passion | 8€ |

LA PART

18€
18€
25€
16€
16€

La part

8€
8€

Les menus des Fêtes

LE JARDIN DE CAMILLE ET QUENTIN

32 avenue de Boutiny
06530 PEYMEINADE

Tél. : 04.93.60.02.08 ou 06.70.16.90.17

le menu 31

50€
/pers.

Uniquement à emporter.
Les commandes sont à
récupérer avant 12h le 31/12

| |
|--|
| Amuses bouche du 31 *** |
| Saint-Jacques gratinées au Champagne et fondue de poireaux *** |
| Mijoté de Veau tendre aux morilles en croûte de feuilletage, purée à la truffe d'été *** |
| Brie truffe d'été et Comté *** |
| Trilogie de desserts |

Le
menu
24 **50€**
pers.

Uniquement à emporter.
Les commandes sont à récupérer
avant 15h le 24/12.

Verrine de Foie Gras Maison,
chutney de figues, brioche
ou
Saint-Jacques gratinées, fondue de poireaux
et truffe d'été

Civet de Sanglier sauce grand veneur,
Polenta truffe d'été

ou

Médaille de Chapon Farci
(foie gras, porc et veau),
polenta à la truffe d'été

Brie Truffe d'été et Comté

Bûche chocolat Toblerone

VOUS PRÉFÉREZ PLUTÔT CHOISIR VOTRE MENU ?
CONSULTEZ LA CARTE DES PLATS AU DOS

Prix nets

Les
menus
31

VOTRE SOIRÉE
AU JARDIN DE CAMILLE ET QUENTIN

95€
pers.

Cocktail du Nouvel An et son assiette de tapas

Coquille Saint-Jacques gratinées au champagne,
fondue de poireaux, perle de Caviar

Digestion glacée

Mijoté de veau tendre aux morilles
en croûte de feuilletage, purée à la truffe d'été

Trilogie de fromages

Surprise du réveillon et coupe de champagne de minuit

Cotillons et ambiance musicale avec DJ MYLO FUERTES
Vin : 1 bouteille pour 2 personnes

Réservation obligatoire et acompte de 50€ par personne

MENU ENFANT

Maximum 12 ans

35€
pers.

Sirop, jus de fruit ou coca

Petite assiette de charcuterie

Pavé de boeuf et frites

Macarons au Nutella

VOUS PRÉFÉREZ À RESTER À LA MAISON ?
RETROUVEZ NOTRE MENU À EMPORTER AU DOS.

Prix nets - service compris