

## Buffet di Natale e del Capo d'anno

(55 € per persona)

### PICOLI PANE BRIOCHÉ (4 pezzi per persone)

- Salmone affumicato e pesto con sesamo brioché
- Gamberetti e curry con brioché
- Foie gras e crema di fichi con erbe aromatiche brioché
- Anatra affumicata, roquette e miele con herb brioché

### VERRINES (3 pezzo per persone)

- Gamberetti e avocado in salsa thailandese
- Salmone tartaro e panna al limone
- Insalata di granchio con cetrioli
- Foie gras e pera cotto al vino rosso

### CROSTACEI

- ½ Astice paladin, decorticato e guarnita con una ratatouille tagliato finemente servito freddo

### CARNE

- Vitello tonato: filetto di vitello con una maionese al tonno e con coleslaw

### DOLCE (4 pezzi per persone)

- Picolo vasi di lampone panna cotta
- Picolo vasi di mousse al cioccolato
- Opéra (caffè cremoso e torta al cioccolato)
- Crostata al limone meringata

## Menu

(30 € a persona)

### APERITIVI

- 1 salmone affumicato e pesto con sesamo brioché
- 1 foie gras e crema di fichi con erbe aromatiche brioché
- 1 Picolo vasi di salmone tartar

### ANTIPASTI

- Foie gras terrina marmellata di cipolla, vino cotto pera e pan di zanzero
- Fagotino di salmone affumicato, insalata di granchioagli agrumi e due grandi gamberetti

### PLATTI

- Cappone arrosto farcito con spugnola e il suo succo di cottura servite con patate gratinate "dauphinois" e verdure fresche
- Faraona farcita e cotto al forno con una salsa al porcini servito con patate gratinate "dauphinois" e verdure fresche
- Filetto di San Pietro con asparagi e cremosa salsa di zafferano servito con una terrina di verdure e patata allo zafferano

### DOLCE

- Cupola di cioccolato con una schiuma alla vaniglia servito caldo con un caramello al burro salato



## PER LE TUE CELEBRAZIONI DI FINE ANNO

4 place du petit port, Mentone

Orari di apertura: dalle 10h alle 15h e dalle 19h alle 22h30, 7 giorni / 7

**04.93.18.17.48 / 06.06.59.24.10**

Sito : [www.poivreusel.fr](http://www.poivreusel.fr) - Email : [alt0410@orange.fr](mailto:alt0410@orange.fr)

Su comando,  
consegna a domicilio  
o a portare via



**ANTIPASTI APERITIVO** (a creare secondo le vostre desideri)

**PICCOLI PANI BRIOCHÉ**

1,80€ per pezzo

- Salmone affumicato e pesto con sesamo brioché
- Gamberetti e curry con brioché
- Foie gras e crema di fichi con erbe aromatiche brioché
- Anatra affumicata, roquette e miele con erbe brioché

**VERRINES**

- Gamberi e mango in una salsa thailandese **3,00€**
- Tartara di salmone con panna al limone **3,00€**
- Aragosta medaglione e polpa di granchio **3,50€**

**ANTIPASTI FREDDI**

- Piatto di frutti di mare : salmone affumicato, insalata di granchio, polpo, gamberi e avocado in salsa cocktail, tre gamberoni **16,00€**
- Salmone affumicato e granchio di neve aumônière **15,00€**
- Foie gras di anatra, pere cotte nel vino rosso e cipolla marmellata **15,00€**

**ANTIPASTI CALDI**

- Borgogna lumache **12,00€**
  - 6 lumache **24,00€**
  - 12 lumache **13,00€**
- Funghi porcini raviole con una salsa cremosa **14,00€**
- Cassiolette di capesante e frutti di mare cotte nel forno in una cremosa salsa di funghi **14,00€**
- Foie gras di anatra ravioli con una cremosa salsa al tartufo bianco **14,00€**

**MERCATODI FRUTTI DI MARE**

**IL PIATTO DI FRUTTI DI MARE**

70,00€ per 2 persone

4 scampi, 6 gamberi (60/80), 6 gamberoni (10/20), 8 buccina, gamberetti grigi, 6 vongole, 12 ostriche 'Fine de Clair n°2' (limone, maionese, pane di segale, aceto allo scalogno)

**IL REALE PIATTO:**

130, 00€ per 2/4 persone

4 scampi, 6 gamberi (60/80), 6 gamberoni (10/20), 10 buccina, gamberetti grigi, 10 vongole, 24 ostriche 'Fine de Clair n°2', 2 mezza aragoste, 2 mezza astice, 1 granchevole (limone, maionese, il pane di segale, aceto allo scalogno)

**GAMBERETTI E CROSTACEI**

- |                                 |                      |   |                                     |
|---------------------------------|----------------------|---|-------------------------------------|
| - Gamberetti grigi (60/80)      | <b>5,50€/100 gr</b>  | - ½ Astice Thermidor (cotta nel forno)                        | <b>Prezzo dipendono dal mercato</b> |
| - Gamberi (60/80)               | <b>11,00€ per 6</b>  | - ½ Aragosta  |                                     |
| - Gamberi (10/20)               | <b>17,00€ per 6</b>  | - ½ Astice Bellevue (freddo con maionese e polpa di granchio) |                                     |
| - Scampi                        | <b>3,50€ ogni</b>    |   |                                     |
| - Buccina                       | <b>6,50€ per 8</b>   |   |                                     |
| - Ostrice 'Fines de Claire n°2' | <b>24,00€ per 12</b> |   |                                     |

**STALLO DI PESCE**

- Filetto San Pietro con asparagi e cremosa salsa di zafferano **16,00€**
- Impennacchiato di pesce (salmone, gamberoni, branzino e triglia) **17,00€**
- Filetto di sogliola farcita con astice tagliato finemente, medaglioni di astice e cremoso sauce **17,00€**

Tutti i nostri piatti di pesce sono serviti con una terrina di verdure e patate allo zafferano

**L'ANGOLO DEL MACELLAIO**

- Filetto di manzo 'Charolais' (180 gr) con foie gras fatto in padella **24,00€**
- Capriolo in salmi con una salsa 'grand veneur' (salsa al vino rosso) **17,00€**
- Costina di vitello impanata con canterelli freschi **20,00€**
- Faraona farcita e cotta al forno con una salsa ai porcini **16,00€**
- Cappone arrosto farcito con spugnola e il suo succo di cottura **16,00€**

Tutti i nostri piatti di carne sono serviti con patate gratinate "dauphinois" e verdure fresche

**DOLCE**

- Opéra (caffè cremoso e torta al cioccolato) **5,00€**
- Cupola di cioccolato con una schiuma alla vaniglia servito caldo con un caramello al burro salato **5,00€**
- Caffè Goloso : 4 piccole pezzi (Lampone panna cotta, mousse al cioccolato, Opéra, crostata di limone meringata) **7,00€**

Su comando,  
consegna a domicilio  
o a portare via

Prezzo netto incl.