

Les Fêtes de fin d'année



NOS ENTREES**| EUR TTC**

- Pressé de Foie gras flammé " Domaine de Limagne ", pomme tapée et jambon de coche Laborie. Confit d'oignon doux. (50 grammes par portion) **8.00€**
- Dariole de truite façon gravelax, fromage frais aux herbes folles et citron caviar. Une crème en acidulé. **7.50€**
- Crème carotte coco, queues de gambas rôties aux épices folles. **7.50€**
- Saint Jacques des côtes (3 pièces), une tombée de poireaux truffés. Un crumble de noisettes. **11.90€**

NOS PLATS**| EUR TTC**

- Magret de canard domaine de Limagne cuisson parfaite et jus court à l'orange ou truffé. Pomme de terre Anna croustillante et légumes anciens au poêlon. **16.00€**
- Tube fondant de chapon fermier au Cantal et jeunes pousses d'épinards et jus court au vin jaune. Cocotte de légumes fondants. **13.90€**
- Lotte au bouillon à l'Ail de Billom et légumes fondants comme un pot au feu. **17.00€**
- Sandre, viennoise de noisettes, tatin carottes et jeunes poireaux et beurre blanc au champagne. **17.00€**
- Filet de Boeuf Rossini, crêpes Vonassiennes, légumes braisés et sauce Périgueux. **18.00€**



- Le pot à confiture façon Mont Blanc, coulis de Cassis. 6.00€
- Coque croustillante croquante chocolat praliné et gel fruit de la passion. 6.00€
- Le pot à confiture minestrone de fruits exotiques, gel de litchi, pain de gène et mousse vanille. 6.00€

LES COCOTTES EN FONTE

4 personnes – 88.00€ TTC par cocotte

Caution 100.00€ par cocotte

-
- **Cocotte « LOCAVORE »** : Joue de boeuf Salers confite et jus court, légumes locaux en pot au feu et foie gras poché.
 - **Cocotte « TERROIR BRESSAN »** : Poulet de Bresse vin jaune et morilles, pommes de terre, oignons, carottes.
 - **Cocotte « RETOUR DE PÊCHE »** : Lotte à l'armoricaine, carottes, pommes de terre, poireaux, crevettes bouquets et noix de Saint-Jacques.
 - **Cocotte « VEGAN »** : Pot au feu de légumes bio et locaux, choux farcis aux petits légumes et pois chiches de la famille Orbion Villar.



COCKTAIL APERITIF – PIÈCES FROIDES

6 pièces froides – 9.00€ TTC par personne

- Paris Brest au foie gras et confit de poivron doux comme un chutney.
- Mini bol thaï de Saint Jacques topinambours et mandarines.
- Le fameux poulet cacahuète en mini swiss.
- Briochain de foie gras et figue Bio.
- Wraps de truite gravelax et fourme d'Ambert.
- Millefeuille de coppa fumé et Cantal Salers.

COCKTAIL APERITIF – PIÈCES CHAUDES

6 pièces chaudes – 9.00€ TTC par personne

- Crémeux de panais juste vanillé et Saint Jacques.
- Poulet fermier au vin jaune et morilles.
- Mini vol au vent écrevisse.
- Le croque beaufort et jambon de pays fumé.
- Mini muffin escargot et ail rose.
- Carotte et homard aux herbes.



Les commandes peuvent être passées par e-mail à creationgourmande@orange.fr ou par téléphone au 04.73.19.17.70.

Pour Noël, les commandes sont possibles jusqu'au samedi 19 décembre 18h et les retraits se feront le jeudi 24 décembre de 10h à 15h dans nos locaux au 2 rue de Beaupeyras (livraison sur demande à CLERMONT-FERRAND).

Pour le Nouvel An, les commandes sont possibles jusqu'au samedi 26 décembre 18h et les retraits se feront le jeudi 31 décembre de 10h à 15h dans nos locaux au 2 rue de Beaupeyras (livraison sur demande à CLERMONT-FERRAND).



creationgourmande@orange.fr

2 Rue beaupeyras, 63100 Clermont-Ferrand • 04.73.19.17.70