

Marché de Noël à Bleury

Dimanche 5 décembre (10 à 18h)

Déjeuner à la carte au Saint-Patrick

Chef cuisinier : *Guy Hamelin*
(Le Relais des Gourmets, Avallon)

Terrine au choix et sa verdure :
sanglier, lapin, lièvre ou canard 4,50 €

Timbale de moules safranées 4,50 €

6 huîtres Fine de Claire N°3 6,50 €

12 huîtres Fine de Claire N°3 13,00 €

Civet de marcassin, gratin dauphinois 8,00 €

Cuisse de poulet aux écrevisses et son riz 9,00 €

Tête de veau, sauce gribiche 9,00 €

Calamar farci à la Sétoise et son riz 12,00 €

Assiette de fromages 4,00 €

Dessert : Tarte maison, Paris Brest 5,50 €
ou Craquant au chocolat

Imprimé par nos soins. Ne pas jeter sur la voie publique

Plats cuisinés, foie Gras et pâtés à emporter

Les foie gras et pâtés faits maison de Guy Hamelin

Tarifs des pots à emporter

Foie gras cuit au ratafia	200 g	12,00 €
Foie gras cuit au ratafia	320 g	19,00 €
Foie gras cuit au ratafia	430 g	26,00 €
<hr/>		
Pâté de canard au foie gras	350 g	10,00 €
<hr/>		
Pâté de lièvre au foie gras	250 g	6,50 €
Pâté de lièvre au foie gras	350 g	12,00 €
Pâté de lièvre au foie gras	450 g	18,00 €
Pâté de lièvre au foie gras	800 g	24,00 €
<hr/>		
Pâté de sanglier	250 g	4,50 €
Pâté de sanglier	350 g	8,50 €
Pâté de sanglier	450 g	9,50 €
Pâté de sanglier	250 g	14,00 €
<hr/>		
Pâté de lapin truffé	250 g	5,50 €
Pâté de lapin truffé	350 g	8,00 €
Pâté de lapin truffé	450 g	11,00 €
Pâté de lapin truffé	800 g	15,00 €