



Menus de Noël 2025

La Barquette

04 95 30 72 81



APERITIFS

Mini burger gastronomique X12 (tomme corse panzetta, poulet curry, foie gras, poulet avocat)	28.00€
Mini quiche x 25 (poireaux saumon, champignons, épinard chèvre, gésiers persillade, potiron châtaigne roquefort)	25.00€
Petits feuilletés X 25	20.00€
Brochette panée - lardée x 40	62.00€
Viennois gourmand x8 (foie gras, saumon fumé, jambon truffé, tarama)	12.50€
Mini cake salé x20 (truffe, St Jacques poireaux, saumon tarama, figatellu fromage frais, butternut chèvre noix)	25,00€

ENTREES

Saumon fumé maison label rouge (origine Norvège ou Écosse) en boutique le kilo	58.00€
Foie gras de canard maison (origine France) en boutique	170,00€ le kilo
Pâté en croute au foie gras en boutique à	24,50 € le kilo
Magret de canard fumé (origine France) en boutique	98,00 € le kilo
Rillettes de canard maison IGP du Sud Ouest pot de 400 grammes le pot	16,00 €
Saucisson en brioche truffée 6/8 tranches	21,00 €
Salade périgourdine au foie gras pour 1 pers.	12,50 €
Saint Jacques à la bretonne pour 1 pers.	10,00 €
Pastillas de caille au foie gras	14,50 €
Feuilleté gésiers champignons 1 pers.	11,50 €
Terrine de poisson aux Saint Jacques 1 pers.	11,00 €
Carpaccio de magret de canard, tartare de poires aux fruits secs 1 pers.	12.50 €

POISSONS

Filet de st pierre en croûte de châtaigne sur son lit de champignons 1 pers	18.50€
Saint Jacques rôties au miel et clémentine	20.00€
Feuilleté gambas et Saint-Jacques aux petits légumes	16.00€
Pavé de saumon beurre blanc au champagne et petites crevettes	14.50€

VIANDES

Chapon farci aux marrons 8/10 pers (chapon label rouge IGP du Gers, accompagné de pommes grenailles)	98.50€
Chapon farci forestière 8/10 pers (chapon label rouge IGP du Gers , accompagné de pommes grenailles)	98.50€
Pintade farcie aux morilles, sauce foie gras 5/6 pers (volaille désossée servie avec un gratin dauphinois)	80,00€
Cochon de lait laqué au sirop d'érable pour 8 pers environ 3KG Accompagné de son gratin dauphinois et carottes à la bière	160.00€
Rumsteck en croûte Wellington pour 5/6 personnes. Avec son gratin dauphinois	88,00 €
Longe de porc à la Corse, jus corsé aux herbes du maquis pour 5/6 personnes (figatellu, châtaignes et panzetta, accompagné d'un chausson blettes et butternut)	84,00 €
Filet de bœuf Rossini 1 pers (Accompagné d'une poêlée landaise, jus aux cèpes)	24.50€
Effiloché de porc aux épices de Noël en mille-feuille de pomme de terre (Accompagné d'une sauce au cidre et pommes caramélisées)	16.50€
Parmentier de canard aux foies gras 1 pers	14.50€
Ballotine de chapon aux marrons et champignons trompettes 1 pers (Accompagné d'une sauce foie gras, butternut et champignons, purée à la noisette)	14.50€
Souris d'agneau confite au miel, accompagné de ses légumes aux épices 1 pers.	15,50 €

GARNITURES Supplémentaires

Poêlée de légumes 1 pers	5.50€	Pomme grenailles 1 pers	3,50 €
--------------------------	-------	-------------------------	--------

