



Carte de Fêtes de fin d'année 2024

***** Toutes nos préparations sont faites maison *****



- Ballotine de caille farcie au foie gras mariné au Beaume de venise (froid) (100 gr), et compotées d'oignons 8,50 €
- Tournedos de saumon et crevettes sauce agrumes (froid) (75 gr) 8,50 €
- Mousseline d'asperge verte, aux petits légumes et son gravlax de magret de canard (froid) (75gr) 8,00 €
- Cuissot de cerf, façon Stroganov (chaud) (200g) 14,00 €
- Pintade du « Gaec des Chaletous » et bisque de crevettes (chaud) (200g) 14,50 €
- Confit de bœuf de pays « Ferme Morel » à ma façon (chaud) (200g) 14,50 €
- Civet de chevreuil aux marrons et champignons 14,00 €
- Dos de cabillaud sauce maracuja (fruits de la passion) 17,00 €
- Gâteau de butternut (100 gr)* 1,60 €
- Ecrasé de pomme de terre franc comtois (100 gr)* 1,60 €
- Poêlée de châtaignes aux pommes (100 gr)* 1,60 €
- Fricassée de légumes anciens et champignons (100 gr)* 1,80 €
- Mousse aux fruits rouges, crème citron meringuée 3,80 €
- L'irish Cream (entremet chocolat et alcool irlandais) 3,80 €



Menu enfant : 8,00 €

Fricassée de dinde à la crème
Radiatoris aux légumes

** Nous conseillons 2 garnitures par personne.*

*Les commandes passées après le 17 décembre 2024 pour Noël,
ne seront honorées qu'en fonction des stocks
Nous ne prenons pas de commande pour le Réveillon du jour de l'an*

Le Chapon d'Or : 04.77.39.29.85

le-chapondor@orange.fr
www.lechapondor.com

