

# Menus de Fêtes

## Menu Dégustation

(45 euros)

Mises en bouche

Velouté de potimarron aux noix de St-Jacques et éclats de foie gras poêlé  
Buisson de mâche à l'huile de sésame grillé

---

Queues de langoustines rôties en feuille de choux,  
crème homardine à l'estragon et cognac

---

Carré de sanglier mariné, réduction d'airelles, purée de pomme de terre truffée  
et méli-mélo de légumes d'hiver

---

Brie de Meaux affiné, Matignon de fruit secs

---

Assiette gourmande du pâtissier

## Menu Gourmet

(36 euros)

Mises en bouche

Terrine de foie gras en habit de figues séchées, gelée de vin aux épices

---

Filet de bar au Champagne, julienne du potager

ou

Filet de canette en infusion d'agrumes, pomme purée et petits légumes glacés

---

Chocolat poire et praliné



*"Céline, Sébastien et toute l'équipe  
du Gabarier vous souhaitent de joyeuses fêtes  
et vous remercient pour votre confiance  
et votre fidélité."*

BAR - RESTAURANT - TRAITEUR

2, rue des Lapidiales 17350 Port d'Envaux - Tél. 05 46 90 18 33 / legabARRIER@orange.fr / restaurantlegabARRIER.com