



Pour vos fêtes de **Noël et de la Saint-Sylvestre**
Le Gabarier vous propose un grand choix
d'entrées, de plats et de desserts à emporter

Foie gras IGP du Sud-Ouest (sous vide) :

->Terrine de 500 g au Pineau et Cognac : 44 €

->Ballotin de 250 g : 23 €

->Ballotin en croûte de figue 250 g : 24 €

Confiture d'oignon « maison » : 5 € les 100g

Saumon fumé « maison » origine Islande

(tranché sous vide) : 4 € les 100 g

MENU TRAITEUR

(27 €)

Au choix :

(Les entrées seules : 10 €)

Terrine de marcassin, cœur de foie gras et aïnelles, confit d'oignon

Charlotte de crevette et tartare d'avocat, pomme granny et citron vert

Blinis de saumon fumé maison, caviar hareng et ses condiments

Terrine de foie gras au Pineau des Charentes, briochette et gelée de vin aux épices

(Les plats seuls : 15 €)

Rouelles de chapon fermier aux châtaignes et morilles, jus crémé au Porto

Cuisse de canette désossée et farcie aux cèpes, laquée façon asiatique

Filet de bar au Champagne et son duo de tagliatelles fraîches

Blanquette de dorade-sébaste aux coques et langoustine

(Les desserts seuls : 6 €)

Tartelette sablée aux deux chocolats, fine nougatine et framboise fraîches

Bûchette cassis / marron façon Mont blanc

Le quarté de macarons du Gabarier

(chocolat/citron/pistache/framboise)

Tél. 05 46 90 18 33 / 06 74 33 22 90 / legabarier@orange.fr
www.restaurantlegabarier.com