

# Pour **Noël** et la **Saint-Sylvestre** **Le Gabarier** vous propose sa carte et ses menus de fêtes

## **ENTRÉES FROIDES :**

- Terrine de chevreuil aux pistaches, insert de foie gras confit d'oignon rouge : 6 €
- Pressé de confit de canard marbré au foie gras, croûte de figues séchées : 8 €
- Charlotte de crevettes à l'avocat et aux herbes fraîches, sauce cocktail : 8 €
- Marbré de merlan et langoustines tricolores, sauce tartare : 7 €

## **ENTRÉES CHAUDES :**

- Mousseline de brochet et homard aux petits légumes, coulis de carapaces : 10 €
- Cassolette de noix de St-Jacques au Champagne et sa fondue de poireaux : 11 €
- Croustade de ris de veau flambés au Cognac, crème de morilles : 13 €

## **PLATS CHAUDS :**

- Filet de bar rôti à la peau, crème de coques : 12 €
- Moelleux de pintade aux cèpes, velouté de bolets : 12 €
- Suprême de canette, aigre douce aux agrumes : 14 €
- Pavé de filet de taureau, sauce périgourdine, foie gras et truffe : 16 €
- Mitonné de cerf au Cognac, airelles et légumes oubliés : 11 €

(Accompagnement : gratin dauphinois, purée de céleri ou patate douce, jardinière de légumes)

## **DESSERTS :**

- Bûchette mangue framboise macaron passion : 5 €
- Délice chocolat, mousse mandarine croustillant praliné : 5 €
- Tartelette passion citron, meringuée, macaron orange : 5 €

### **Foie gras « maison » :**

- >Terrine de 250 g au naturel : 26 €
  - >Ballotin en croûte de figue 250 g : 29 €
- (Confiture d'oignon « maison » offerte avec le foie gras)

**Saumon fumé « maison » origine Ecosse :**  
(tranché sous vide) : 5 € les 100 g

### **MENU / 25 €**

- Pressé de confit de canard marbré au foie gras, croûte de figues séchées  
ou  
Mousseline de brochet et homard aux petits légumes, coulis de carapaces  
---
- Moelleux de pintade aux cèpes, velouté de bolets  
ou  
Filet de dorade Sébaste poché au crémant de Bordeaux  
---
- Bûchette mangue framboise macaron passion

### **MENU / 35 €**

- Médaille de foie gras au Pineau des Charentes, briochette aux figues  
---
- Cassolette de St-Jacques au Champagne  
---
- Pavé de filet de taureau sauce périgourdine et sa garniture d'hiver  
---
- Brie de Meaux truffé  
---
- Délice chocolat et mousse mandarine avec son macaron à l'orange

**RESTAURANT LE GABARIER À PORT D'ENVAUX**

Tél. 05 46 90 18 33 / 06 74 33 22 90 / [legabarier@orange.fr](mailto:legabarier@orange.fr)

[www.restaurantlegabarier.com](http://www.restaurantlegabarier.com)