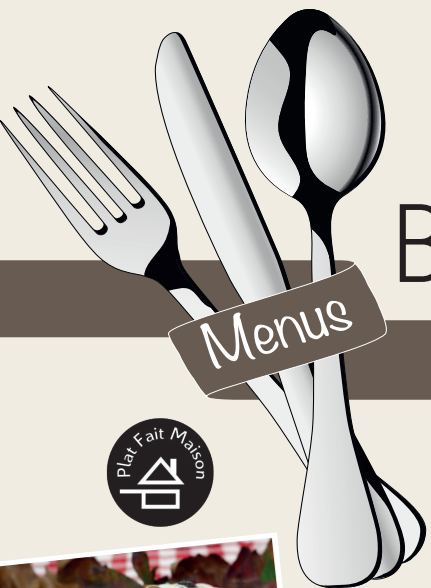




Nos Menus

Bistrot Gourmand

Tradition à 32,50 €

❖ Plateau apéritif

- ❖ Cassolette de Saint-Jacques à la bretonne
- ❖ Dos de loup de mer sauce Saint-Jacques, risotto et mousseline d'asperges fumées

Ou

- ❖ Ballotin de chapon farci morilles et cognac fine champagne, gratin dauphinois truffé et poêlée gourmande

❖ Plateau de fromage

- ❖ Poirier aux épices de Noël et crémeux chocolat

Gourmet à 42,00 €

❖ Plateau apéritif

- ❖ Filet de bar sauce porto blanc et ail noir, poêlée de jeunes carotte et fèves

- ❖ Médaillon de veau sauce porto foie gras,
- ❖ Purée de vitelotte et poire au vin jaune et à la cannelle

❖ Plateau de fromage

❖ Assiette gourmande

Festif à 36,00 €

❖ Plateau apéritif

- ❖ Filet de sandre sauce bretonne, julienne de légumes d'hiver

- ❖ Joue de porc confite sauce agneau et thym, pommes de terre fondantes à la provençale et chou farci à la duxelle de pleurottes

❖ Plateau de fromage

- ❖ Bavarois framboises sur croustillant passion



Merci de réserver vos plats

avant le 17 décembre 2025 (pour le 24 et le 25 décembre)

avant le 23 décembre (pour le 31)

POUR 5 MENUS ACHETÉS,

nous vous offrons

une bouteille de Ter'Raz rouge IGP du Périgord

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Barbara et Sylvain
vous souhaitent de

Joyeuses Fêtes

Retrait des plats :

le 24/12 de 10h à 16h

le 25/12 de 09h à 11h

le 31/12 de 10h à 16h

Le Bistrot Gourmand

Pour vos repas de fin d'année
Commandez vos plats chez votre traiteur local !



02 40 91 27 34

1 rue de la Prèverie
44460 Fégréac
www.lebistrot-gourmand.fr



Les Entrées Froides

- ❖ Plateau apéritif
(2 canapés, 1 navette garnie, 1 mini blinis) **4,20** €/pers
- ❖ Pain surprise (60 sandwiches) **29,90** €/pers
- ❖ Saumon fumé maison
et sa crème montée mascarpone yuzu (120g/personne) **8,60** €/pers
- ❖ Foie gras de canard maison, étoile de pain d'épices et magret fumé,
et son pain aux fruits secs, chutney cassis miel **9,50** €/pers
- ❖ Assiette terre mer
(saumon fumé, jambon ibérique 30 mois de séchage,
foie gras de canard, pain d'épices et pain aux fruits secs) **13,50** €/pers



Les Entrées Chaudes

- ❖ Cassolette de Saint-Jacques à la bretonne **7,50** €/pers
- ❖ Feuilleté de lotte et Saint-Jacques au Montbazillac
et sa fondue de poireaux au curry vert **9,50** €/pers
- ❖ Marmite de ris de veau, foie gras et duxelles de champignons
(consigne de 5 € sur marmite) **9,50** €/pers



Les Poissons

- ❖ Dos de loup de mer sauce Saint-Jacques yuzu **12,00** €/pers
- ❖ Pavé de lieu jaune à la réduction d'échalotes
montée au beurre **12,90** €/pers
- ❖ Filet de bar sauce porto blanc, ail noir **13,50** €/pers
- ❖ Filet de sandre sauce bretonne **12,90** €/pers

Tous les poissons sont accompagnés de deux garnitures au choix :
(choisir une garniture principale et une garniture secondaire)
Toutes nos sauces sont faites maison

- Garnitures principales :
- ❖ Julienne de légumes d'hiver
 - ❖ Risotto de Saint-Jacques et petits légumes

- Garnitures secondaires :
- ❖ Mousseline d'asperges au sel fumé
 - ❖ Poêlée de fèves, jeunes pousses de carottes,
choux romanesco et haricots plats



Les Viandes

- ❖ Ballotin de chapon farci morilles
et cognac fine champagne **12,90** €/pers
- ❖ Médaillon de veau sauce porto foie gras **16,50** €/pers
- ❖ Souris de cerf sautée sauce grand veneur et aïelles **12,00** €/pers
- ❖ Joue de porc confite sauce agneau et thym **11,00** €/pers

Toutes les viandes sont accompagnées de deux garnitures au choix :
(choisir une garniture principale et une garniture secondaire)

- Garnitures principales :
- ❖ Gratin dauphinois truffé
 - ❖ Pommes de terre fondantes à la provençale
 - ❖ Purée de vitelotte

- Garnitures secondaires :
- ❖ Chou farci à la duxelle de pleurotes
 - ❖ Poêlée gourmande
 - ❖ Poire au vin jaune et à la cannelle



- ❖ Plateau de fromages de la Ferme de la Pinais **3,50** €/pers
- ❖ Dessert **5,20** €/pers
 - ❖ Poirier aux épices de Noël et crèmeux chocolat
 - ❖ Bavaois framboises sur croustillant fruits de la passion
 - ❖ Assiette gourmande (1 € de supplément)

