


L'Œbergine
 TRAITEUR
 0494 92 67 25

Votre partenaire idéal pour les fêtes

Attention réservations limitées

Le Menu Prestige (40.00€)

Le sablé au parmesan, mousse de chèvre frais au pistou,
 magret de canard fumé et graines de courges torréfiées

🍴

Le roulé de sole limande et poêlée de scampis
 Sauce crémeuse aux étrilles et au vieil Armagnac

🍴

Le filet de chevreuil

Sauce poivrada à la réglisse et crumble au pain d'épices

🍴

Le délice aux figues, noix-noisettes,
 Et sa pomme farcie Figaro

Le Menu Gourmand (29.00€)

La poêlée de gambas rouges d'Argentines
 Quenelle de Saint-Jacques et fruits de mer
 Crème Créole et croustillant aux cheveux d'anges

🍴

Carré de cochon de lait légèrement saumuré
 Sauce brune au Kirsch et aux griottes

🍴

Le gâteau Opéra et son petit macaron
 Mousse Bounty à la vanille de Madagascar

Le Menu Tradition (23.00€)

Le velouté aux légumes oubliés
 et son accras de morue frit

🍴

Le rôti de dinde farci aux marrons
 Sa fine sauce aux champignons des bois
 À la bière L'Antre Potes de Bêche et mousson de canard

🍴

Le crémeux au chocolat Gianjuja meringué à l'italienne
 Et zestes d'orange confits

Joyeuses Fêtes

Nos entrées

<i>Le velouté aux légumes oubliés et son accra de morue</i>	3.80€
<i>La poêlée de gambas et quenelle de Saint-Jacques</i>	
<i>Crème créole et croustillant aux cheveux d'anges</i>	13.90€
<i>Le foie gras de canard maison</i>	
<i>et son Chutney aux tomates confites et pain brioché</i>	17.80€
<i>Le carpaccio de bœuf à l'huile de noix légèrement truffée</i>	
<i>Et sa truffe de foie gras de canard panée aux spéculoos</i>	16.80€
<i>Le roulé de sole limande et poêlée de scampis</i>	
<i>Sauce crémeuse aux étrilles et au vieil Armagnac</i>	12.90€
<i>La traditionnelle assiette de saumon fumé</i>	14.90€

Nos plats

<i>Le rôti de dinde farci aux marrons</i>	
<i>Sauce aux champignons des bois et mousson de canard</i>	14.80€
<i>Le carré de cochon de lait légèrement saumuré</i>	
<i>Sauce au kirsch et aux griottes</i>	15.50€
<i>Le filet de chevreuil Sauce poivrée à la réglisse</i>	22.00€
<i>Le civet de biche Grand-Veneur</i>	17.80€
<i>Le filet de Saint-Pierre</i>	
<i>Sauce crémeuse au Petit Chablis, champignons et chorizo</i>	15.80€

Tous les plats sont accompagnés de légumes chauds,
Pommes de terre fourrées ou croquettes

Nos desserts

<i>Dessert menu au choix</i>	6.00€
<i>La traditionnelle bûche crème au beurre pralinée</i>	5.20€

Pour les Petits (12.80€)

<i>Velouté de Butternut à la vache qui rit</i>
<i>ℒℒℒ</i>
<i>Croustillant de volaille sauce crémeuse au lait de coco, galette de pommes de terre et compote de pommes</i>
<i>ℒℒℒ</i>
<i>Mousse au chocolat et aux noisettes</i>

SUGGESTIONS

<i>Pour célébrer le passage à l'an neuf et garantir chance et prospérité</i>
<i>La traditionnelle choucroute Royale 14.80€</i>
<i>Saucisse fumée, Francfort, lard braisé, collet de porc fumé</i>
<i>Et purée de pommes de terre au beurre</i>
<i>Le homard grillé au beurre Méditerranéen 45.00€</i>
<i>Notre foie gras de canard maison 12.00€ les 100g.</i>