



Carte du Nouvel An : Créativité – Partage – Tradition

Carte de Foie Gras de Canard :

* Foie Gras de Canard Cru	8,50€/100gr.
* Foie Gras de Canard cuit au torchon	12,00€/100gr.
* Foie Gras de Canard fumé cuit au torchon	14,50€/100gr.
* Marbré de Foie Gras/Pain D'épices	13,00€/100gr.
* Foie Gras mi- cuit, combava / Citronnelle / Noix de coco	13,50€/100gr.
* Pressé de Foie Gras / Noix de St-Jacques / Champ. des Bois	16,00€/100gr.
- Conditionnés sous-vide d'air	

Mises en bouches :

* Tourteau/Betterave : Pickle's-moutardé-Herbacé-acidulé	6€/pce
* Dans sa coquille : Noix de St-Jacques-Topinambour fumé/ Crèmeux foie gras	6€/pce
* Huitre Bretonne/Lait d'estragon/caviar d'aquitaine (3pièces)	6€/personne

Entrées :

* Caviar d'Aquitaine :	Les 15Gr: 28€
Accompagné de Blinis et crème onctueuse acidulée	Les 30Gr: 52€
* Bouillon de Châtaignes grillées / foie gras / pain d'épices / Champignons des Bois (entrée chaude)	14€/personne

Les Entrées fumées par nos soins : à trancher vous-même

* Saumon Fumé	70€/Kg
* Magret de Canard Fumé	47€/Kg
* Filet de Lieu Jaune « De Ligne » fumé	55€/Kg

L'Accompagnement :

* Beurre baratte aux algues (servi au restaurant)	1.50€/la pce de 50Gr.
---	-----------------------

Les Poissons :

* Bar Breton en croûte de sel de Guérande (Prêt à cuire)	36€ pour deux pers.
* Papillote de Homard Bleu / Achard de Fenouil	25€ /personne



Les Viandes et Volailles:

- * Mon Incontournable : Pigeonneaux fermier (Éleveur Dominique Fouchard) aux saveurs orientales / Carotte-cumin-Gingembre / Pain Pita 26€/personne
- * Faux Filet de bœuf mûré sur carcasse grillé / Béarnaise aux algues / Poivre de Kampot (Servi avec le mode d'emploi simple pour la cuisson) 56€/Kg
- * Côte de veau rôti lentement au foin / Jus à L'Ail Noir 35€ pour deux pers.

Légumes de mes producteurs:

- * Purée de pomme de terre - Truffe 23€/Kg
- * Gratin Dauphinois 5.50€/la portion
- * Légumes d'hiver rôtis au four : Epicé /Herbacé 20€/Kg

Fromage Chaud:

- * Dans l'idée d'un tajine: Livarot fermier/Fruits secs et moelleux 9€/la portion

Les Desserts : Création de notre pâtissière Victoria Parfums au choix

- * Chocolat / Noisette / Yuzu
- * Exotique / Baies de Timut / Gingembre
- * Marron / Agrumes / Sansho

- 4 Personnes : 36€
- 6 Personnes : 52.50€
- 8 Personnes : 68€

Les Chocolats:

- * Truffes Chocolat «Valrhona» Nyangbo 68%, Fèves de Tonka 12€ les 250gr
- * Pâte à tartiner Maison 5€ le pot
- * Tablette de Chocolat «Valrhona» Kalingo 65% 7€/pce

- Commandes avant le Dimanche 27 Décembre 2020
- A retirer au restaurant entre le 30 & 31 décembre 2020,

Restaurant Le Gambetta - 1* au Guide Michelin
12, Rue Gambetta - 49 400 SAUMUR
restaurantlegambetta.fr / contact@restaurantlegambetta.fr
Tél : 02.41.67.66.66