



Bar – Restaurant



Restaurant Les

4 Saisons

39230 Rye



Plats de Fêtes



Bar – Restaurant

de fin d'année 2017
à emporter



Les Entrées

Terrine de perdreau au Vin Jaune,
Morilles et noix, bardée de lard
paysan, Confit d'échaillons aux
airelles

Terrine de Homard et Saint-
Jacques maison
au Cognac, Blinis moelleux et Dip
de crustacés au yaourt et œufs de
saumon

Ravioles forestières aux Cèpes,



Bar – Restaurant

Ecume de Châtaignes Ardéchoises,
parmesan et noisettes



Les Plats principaux

Turban de flétan à la crème de
Whisky,
Risotto aux lardons de truite du
Jura fumée
Et Brick de julienne de légumes
croustillante

Médallions de Chapon, sauce Foie
gras et Monbazillac, Crozets
savoyards crémeux et
chanterelles,
«Ratatouille » de légumes confits
de saison



Bar – Restaurant

Stroganov de biche aux trompettes
de la mort,
Méli-mélo de légumes braisés à
l'huile d'olive aux truffes
Et pommes de terre Grenailles
« Hasselback »



Les Desserts

Makowieck :
Brioche roulée, fourrée à la
crème de Pavot,
Accompagnée de compotée de
quetsches aux 5 épices



Bar – Restaurant

Bûche de Noël à la crème au
praliné

Confit d'oranges maison et
croquant

« Douceur Chocolat aux saveurs de
Noël »

Déclinaison de Pralines aux 3
chocolats maison

Plats à emporter disponibles sur
Réservation

au 03 84 48 61 60

à partir du Vendredi 22 décembre
à midi

jusqu'au Dimanche 31 décembre à
midi

Tarifs Traiteur

Entrée au choix : 7.00 euros



Bar – Restaurant

Plat principal : 11.00 euros

Dessert : 4.50 euros

Menu complet : 22.00 euros

Nouveau cette année : livraison possible sur demande

Pour toute autre date, nous avons toujours une solution à vous proposer !

Prenez contact avec nous.



Plats élaborés à 100 % par nos soins à partir de produits bruts.
Aucun élément d'assemblage préfabriqué, il s'agit ici de « **Véritable Fait Maison** »