



Bar – Restaurant



Restaurant
Les 4 Saisons
39230 Rye



Plats de Fêtes
de fin d'année 2018
à emporter



Les Entrées

*Ferrine de caille royale
au Sauternes,
Girolles et noisettes, Salade
hivernale de pommette
Et chutney de figues confites au
vinaigre balsamique blanc*

*Ferrine Maison
de Rouget-Barbet
et Gambas flambées au Whisky
Salade de semoule iodée aux
coques et salicornes,
Vinaigrette Gingembre et
Lime Kaffir*

*Ravioles de canard confit,
Bouillon de volaille fumé,
Julienne de chou chinois,
Allumettes de magret séché et
piment d'Espelette*



Bar – Restaurant



Les Plats principaux

*Double filet de daurade
grillé à l'unilatéral,
Calamars sauce Aurore et
Julienne de légumes
Spätzles maison à l'encre de
seiche et curcuma*



*Rôti de cuisse de Chapon
farci au foie gras
Jus crème
au Cidre brut de Normandie,
Etuvoée de légumes de saison
Moelleux de pommes de terre
aux trompettes de la mort*

*Cuissot de sanglier
mijoté en cocotte,
Marinade aux épices,
jus au Volnay,
Petit flan de
patate douce et panais,
Trio de riz blanc, rouge et
sauvage « Pilaf »*



Bar – Restaurant

Les Desserts

*Rencontre
entre les Sœurs Tatin
et le Saint-Patron des
Boulangers :*
Tartelette Tatin revisitée façon
Saint Honoré

Bûche de Noël en Dôme
*Mousse bavaroise à la Crème
gourmande de châtaignes
Liqueur de Triple Sec et
Insert de coulis de cassis*

« Douceur Chocolat aux
saveurs de Noël »
Déclinaison de 5 Mignardises
au Chocolat maison
(Praline, macaron...)

Réservation

au 03 84 48 61 60

Plats disponibles

à partir du
Dimanche 23 décembre à 11 h
jusqu'au
Lundi 31 décembre à 18 h

Tarifs Traiteur

Entrée au choix : 7.00 euros
Plat principal : 11.00 euros
Dessert : 5.00 euros
Menu complet : 22.50 euros



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** »