



Bar – Restaurant



Restaurant Les 4 Saisons

39230 Rye



Plats de Fêtes

de fin d'année 2019 à emporter



Bar – Restaurant



Les Entrées

*Terrine Maison de Pigeon Ramier
Au Jambon de Parme,
Raisin de Corinthe et Cognac,
Salade hivernale, Vinaigrette Balsamique et Truffe
Aigre-doux de Figs et Coings aux 4-épices*

☆☆☆

*Terrine Maison
De Dorade royale à la Bisque de Langoustine
Salade de perles marines en Escabèche,
Et Condiment Tonique à la Grenade*

☆☆☆

*Ravioles comtoises garnies de Duxelle de Morilles,
Infusion fumée de volaille fermière aux Sot-l'y-laises,
Croûtons de Baguette Maison au vieux Comté*



Bar – Restaurant



Les Plats principaux

Entre Terre et Mer :

*Filet de Bar en crumble de Chorizo,
Beurre d'aromates aux Agrumes et Coques,
Croquette de Risotto et son Cœur coulant de Mozzarella*

Rôti de cuisse de Chapon farcie au Foie Gras

*Jus crémé au Vin Jaune,
Dariole de Butternut au Mont d'Or
Rose de pomme de terre au Lard Fermier*

Cuissot de sanglier mariné au Cassis de Bourgogne

*Puis mijoté au Châteauneuf du Pape,
Poire gratinée au Bleu de Gex et Noix
Duchesses de Chou-fleur au Curry Madras*



Bar – Restaurant



Les Desserts

Trio de bouchées gourmandes « Cupcakes »

- Meringuée au citron et Cœur de Confiture d'orange
- Aux éclats de chocolat noir et Cœur Caramel au beurre salé
- Garni d'une Farandole de fruits rouges

☆☆☆

Bûche de Noël :

Biscuit marbré moelleux, Dacquoise aux amandes
Insert de Cerises Burlat au Kirch

☆☆☆

Déclinaison de Mignardises Maison aux saveurs de Noël

(Truffe au Baileys, Macaron Coco, Mini-tartelette aux noix
torréfiées et Madeleine Mi-choco façon Baba)

Plats à emporter disponibles sur Réservation

Au 03 84 48 61 60



Bar – Restaurant

A partir du Mardi 24 décembre à 11 h 00
Jusqu'au Mardi 31 décembre à 18 h 00

Tarifs Traiteur

Entrée au choix : 7.00 euros

Plat principal : 11.00 euros

Dessert : 6.00 euros

Menu complet : 23.00 euros



Plats élaborés à 100 % par nos soins à partir de produits bruts.