



Bar – Restaurant



Restaurant Les 4 Saisons

39230 Rye



Plats de Fêtes

de fin d'année 2020 à emporter



Bar – Restaurant



Les Entrées

*Ferrine Maison de Canette Fermière de Challans
« Label Rouge »*

*Au Cognac et Pistaches en Croûte,
Chutney aigre-doux de Cerises au Gingembre*

Ferrine Maison

*De Saint-Pierre du Cap et Homard Canadien
Accompagnée de sa sauce Crustacés Crémeuse
Mesclun de Salade croquante et Vinaigrette aux Agrumes*

*Ferrine Végétarienne de Pommes de terre au Basilic,
Tomate confites et Parmesan,
Mousseline Apéritive aux Champignons, Truffes, et ses Toasts,
Chiffonnade de Salade composée*



Bar – Restaurant



Les Plats principaux

*Rôti de Cuissot de Sanglier farci aux Mendiants,
Légumes Racines Confits Basse Température,
Galette Moelleuse de Pommes de terre aux Trompettes.
Jus réduit au Marc de Muscat de Frontignan*

*Rôti de cuisse de Chapon farcie au Foie Gras
Sauce Suprême au Porto Blanc,
Cannelés de Potimarron au Curry et Comté de Pleure
Et Riz Arlequin à la Brunoise de légumes*

*Navarin de Lotte, Saint Jacques et Gambas
Farandole de Légumes de Saison glacés,
Sauce Velouté aux Morilles et Noisettes grillées,
Pommes de terre Cocotte à la fleur de Thym*



Bar – Restaurant



Les Desserts

*Tartelette Croustillante aux Noix,
Crème Framgipane au Cacao Amer
Et Caramel Moelleux*

Bûche de Noël :

*Croquant Spéculos, Bavarois Framboises, Biscuit Moelleux
Insert Framboises, Glaçage Chocolat au Lait*

*Dôme Exotique,
Cœur de Gruau aux zestes de Clémentines,
Duo de ganaches Chocolat Noir et Blanc,
Insert Banane au Rhum Brun et Croquant Coco*



Bar – Restaurant

Plats à emporter disponibles dès à Présent sur Réserveation

Au 03 84 48 61 60

Dès le Jeudi 24 décembre à 16 h 00

Jusqu'au Jeudi 31 décembre à 19 h 00

Tarifs Traiteur

Entrée au choix : 8.00 euros

Plat principal : 12.50 euros

Dessert : 6.00 euros

Menu complet : 26.00 euros



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