

Toute l'équipe du "Petit riche" vous présente
ses meilleurs vœux pour la nouvelle année

2018



Fruits de mer

Crevettes Roses (la portion)	11,20 €
Fines de Claire N°2 (les 6)	18,30 €
N°3 (les 6)	15,30 €
Spéciales GILLARDEAU N°2 (les 6)	27,00 €
N°3 (les 6)	24,00 €
Plates de Bretagne N°2 (les 6)	23,10 €
Dégustation d'huîtres	40,00 €
(4 Gillardeau N°2, 4 Fines de Claires N°2, 4 Plates de Bretagne N°2)	

Entrées

12 Escargots de Bourgogne, beurre fin à l'ail	19,00 €
Foie gras de canard mi-cuit et chutney	22,00 €
Saumon fumé bio Ecossois, crème épaisse à l'avruga	25,00 €
Escalope de foie gras de canard poêlée, mendant aux fruits confits et bouillon truffé	26,00 €
Ravioles de homard à la coriandre, sauce Américaine mousseuse	26,00 €



AU PETIT RICHE

MAISON FONDÉE EN 1854



MENU SAINT SYLVESTRE 2017 90€ PAR PERSONNE HORS BOISSONS

Dégustation d'Huîtres

3 Gillardeau n°2, 3 Claires n°2, 3 Belons n°2

ou

**Saumon Fumé Bio Ecossois,
Crème Epaisse à l'Avruga**

ou

**Escalope de Foie Gras de Canard, Mendiant aux
Fruits Confits et Bouillon Truffé**

.....

**Homard Entier Laqué au Sirop d'Erable,
Mousseline**

de Carottes des Sables aux Epices Douces

ou

**Ris de Veau Croustillant, Purée de Panais aux
Noisettes Torréfiées**

ou

**Filet de Bœuf "Rossini",
Ecrasé de Pommes de Terre aux Truffles**

.....

Gourmandise de Notre Chef Pâtissier

.....

Café, Thé ou Infusion, Mignardises

Pour que votre passage à 2018 soit pétillant,
nous vous suggérons
le Champagne Louis Roederer brut premier



La flûte (12 cl) 15,00€
La bouteille (75cl) 90,00€

Poissons

Tournedos de lotte rôtie au jambon Bellota,	35,00 €
Risotto d'épeautre au safran	
Filet de turbot à la plancha,	42,00 €
trilogie de légumes, beurre blanc orange et avruga	
Homard entier laqué au sirop d'érable,	45,00 €
mousseline de carottes des sables aux épices douces	

Viandes

Côte de veau de Corrèze rôtie,	35,00 €
Pommes Vonnassiennes et sauce morilles	
Filet de bœuf "Rossini»,	42,00 €
écrasé de pommes de terre aux truffes	
Ris de veau croustillant,	45,00 €
purée de panais aux noisettes torréfiées	

Fromages et Desserts

Plateau de fromages AOC	15,00 €
Gourmandise de notre Chef pâtissier	15,00 €
Truffé chocolat noisettes, crème Anglaise	10,00 €
Baba au rhum et chantilly	10,00 €
Coupe de glaces et de sorbets	10,00 €

Prix nets, taxes et service inclus, 15% sur le net