

VOTRE SOIREE AU PETIT RICHE YOUR EVENING PROGRAM

19H - 1H

LAISSEZ-VOUS EMPORTER PAR LE TRIO TCHICAYA !

19H - 1H

SAMY LE CARICATURISTE VOUS TIRE LE PORTRAIT !



7 PM - 1 AM

LET YOURSELF GO BY THE TCHICAYA TRIO!

9 PM - 1AM

SAMY THE CARTOONIST DRAWS YOUR PORTRAIT!

Nous sommes heureux de vous accueillir pour cette dernière soirée 2018
et vous présentons nos meilleurs voeux pour l'année 2019 !

David et l'équipe du restaurant Au Petit Riche

We are glad to welcome you for the last evening of 2018 and wish you all
the best for 2019!

David and the restaurant Au Petit Riche' team

••• AU •••
••• PETIT •••
••• RICHE •••

MAISON FONDÉE EN 1854

•••••
SAINT-SYLVESTRE
NEW YEAR'S EVE
•••••

FRUITS DE MER SEAFOOD & OYSTERS

CREVETTES ROSES PRAWNS	(1 portion)			11,20€
FINES DE CLAIRE	N°2 (6)	18,30€	N°3 (6)	15,30€
SPECIALES GILLARDEAU	N°2 (6)	27,00€	N°3 (6)	24,00€
PLATES DE BRETAGNE			N°2 (6)	23,10€
DEGUSTATION D'HUITRES OYSTERS SELECTION 4 Gillardeau N°2, 4 fines de claires N°2, 4 plates de Bretagne N°2				40,00€

ENTREES STARTERS

ESCARGOTS DE BOURGOGNE...Beurre fin à l'ail BURGUNDY'S SNAILS...Garlic butter	par 12	19,00€
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD...Chutney du moment et pain Poilâne FOIE GRAS TERRINE...Chutney and Poilâne bread		22,00€
RAVIOLES DE HOMARD A LA CORIANDRE...Sauce américaine LOBSTER RAVIOLE IN CORIANDER...Shellfish sauce		26,00€

POISSONS FISHES

BLANQUETTE DE LOTTE AU SAFRAN...Petits légumes tournés ROASTED MEDAILLON OF MONKFISH WITH SAFFRON...Season vegetables	37,00€
NOIX DE SAINT-JACQUES POELEES...Risotto aux champignons ROASTED SCALLOPS...Risotto with mushrooms	38,00€

VIANDES MEATS

SUPREME DE VOLAILLE DE BRESSE..Poêlée forestière, jus au thym citron BREAST CHICKEN FROM BRESSE...Served with mushrooms and thym-lemon sauce	32,00€
COTE DE VEAU ROTIE...Pommes vonnassiennes et sauce morilles ROASTED VEAL'S RIB...Vonassian potatoes, morel sauce	38,00€

FROMAGES CHEESE BOARD & DESSERTS

PLATEAU DE FROMAGES AFFINES Maroilles, Crottin de Chavignol, Olivet au foin, Sainte Maure, Fourme d'Ambert SELECTION OF CHEESES	15,00€
BABA AU RHUM, CHANTILLY RUM BABA, WHIPPED CREAM	12,00€
COUPE DE GLACES OU SORBETS ARTISANAUX CRAFT SORBET AND ICE CREAM	11,00€

Un tableau des allergènes présents dans nos plats est disponible à l'accueil. Les prix sont nets (taxes et service inclus)
A book of the allergens present in our dishes is available at the reception of the restaurant. Net prices - Taxes and service charge included

MENU SAINT-SYLVESTRE

NEW YEAR'S EVE MENU
90€ par personne hors boissons



AMUSE BOUCHE IODE



DEGUSTATION D'HUITRES - 3 GILLARDEAU N°3, 3 CLAIRES N°2, 3 BELONS N°2
OYSTERS SELECTION

OU

SAUMON FUME ECOSSAIS, CREME EPAISSE A L'AVRUGA
SMOKED SMOKED SALMON, THICK CREAM WITH AVRUGA

OU

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POEELE, EMULSION CORSEE ET MOUSSELINE DE PANAIS
ROASTED DUCK FOIE GRAS, MASHED PARSNIPS



HOMARD LAQUE AU SIROP D'ERABLE, PUREE DE PATATE DOUCE ET FENOUIL CONFIT
LACQUERED LOBSTER IN MAPLE SYRUP, SWEET MASHED POTATOES AND FENEL

OU

FILET DE BOEUF ROSSINI, ECRASEE DE POMMES DE TERRE A LA TRUFFE
FILET OF BEEF "ROSSINI", MASHED POTATOES WITH BLACK TRUFFLE



DESSERT MAISON DE NOTRE CHEFFE PATISSIERE
HOMEMADE DESSERT

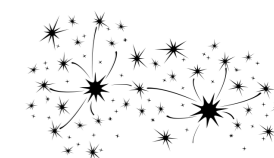


MIGNARDISES

SUGGESTIONS DU SOMMELIER

WINE AND CHAMPAGNE

FLUTE DE CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER (12cl)	15,00€
BOUTEILLE DE CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER (75cl)	90,00€
SAVENNIÈRES ROCHE-AUX-MOINES LAROCHE 2015 (75cl)	70,00€
VOUVRAY LE PEU MORIER CAREME 2015 (75cl)	44,00€
CHINON LA CROIX BOISÉE LAMBERT 2014 (75cl)	55,00€
BOURGEUIL CLOS NOUVEAU GAUTIER 2014 (75cl)	81,00€



Chef de cuisine : Yves Moulin - Pâtissière : Céline Rebelo - Sommelier : Jean-Paul Bruatto