

# Bienvenue Au Petit Riche !

Welcome at Au Petit Riche !



Nous sommes heureux de vous accueillir pour cette dernière soirée  
2019 et vous présentons nos meilleurs voeux pour l'année 2020 !

David et l'équipe du restaurant Au Petit Riche

We are glad to welcome you for the last evening of 2019 and wish  
you all the best for 2020!

David and the restaurant Au Petit Riche's team

••• AU •••  
••• PETIT •••  
RICHÉ

MAISON FONDÉE EN 1854

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

•••••  
2020

## 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

12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE...Beurre fin à l'ail BURGUNDY'S SNAILS...Garlic butter			19,00€
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD...Chutney du moment et pain Poilâne FOIE GRAS TERRINE...Chutney and Poilâne bread			22,00€
SAUMON FUME PAR NOS SOINS AU BOIS DE HETRE...Crème à l'aneth et au raifort, blinis au sarrazin HOMEMADE SMOKED SALMON WITH BEECH WOOD...Cream with dill and horseradish, blinis with sarrazin			25,00€
ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POEELE ...Mousseline de butternut, émulsion au lard, noisettes caramélisées ESCALOPE OF PAN-FRIED DUCK FOIE GRAS...Butternut muslin, bacon emulsion, caramelized hazelnuts			26,00€
CARPACCIO DE NOIX DE SAINT JACQUES...Marinade exotique et pépins de grenade SCALLOP CARPACCIO...Exotic marinade and pomegranate seeds			26,00€

## POISSONS FISHES

MARMITE DE LOTTE FACON BOUILLABAISSE ...Jeunes légumes et pommes de terre au safran MARMITE OF MONKFISH LIKE A «BOULLABAISSE»...Baby vegetables and potatoes with saffron			38,00€
NOIX DE SAINT-JACQUES POEELES...Risotto aux langues d'oursin et aux légumes ROASTED SCALLOPS...Risotto with sea urchins and vegetables			39,00€
HOMARD DANS SA BISQUE LEGEREMENT CREMEE PARFUMEE A L'ESTRAGON...Fine purée cressonnière LOBSTER IN ITS SLIGHTLY CREAMY BISQUE FLAVORED WITH TARRAGON...Thin cress mash			45,00€

## VIANDES MEATS

MEDAILLON DE VEAU DORE AU POELON...Jus au laurier frais, écrasée de pommes de terre à la truffe ROASTED PIECE OF VEAL...Juice with fresh laurel, mashed potatoes with black truffle			36,00€
POULARDE FERMIERE DU VAL DE LOIRE, cuisse farcie au champignons, suprême cuit juteux ...Chartreuse de choux au foie gras FARMER POULARDE OF LOIRE VALLEY, the leg stuffed with mushrooms, the breast cooked juicy ...Chartreuse of cabbage with foie gras			39,00€
FILET DE BOEUF ROSSINI...Pommes boulangères dorées SALERS ROSSINI BEEF FILLET...Golden baked potatoes			47,00€

## FROMAGES CHEESE BOARD & DESSERTS

PLATEAU DE FROMAGES AFFINES Maroilles, Crottin de Chavignol, Olivet au foin, Ste Maure, Fourme d'Ambert SELECTION OF CHEESES			15,00€
GOURMANDISE DE NOTRE CHEF PATISSIER HOMEMADE DESSERT			13,00€
BABA AU RHUM, CHANTILLY RUM BABA, WHIPPED CREAM			12,00€
COUPE DE GLACES OU SORBETS ARTISANAUX CRAFT SORBET AND ICE CREAM			11,00€

Allergènes disponibles à l'accueil. Les prix sont nets (taxes et service inclus)  
Allergens 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 IODÉ



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

OYSTERS SELECTION

OU

SAUMON FUME PAR NOS SOINS AU BOIS DE HETRE  
Crème à l'aneth et au raifort, blinis au sarrazin

HOMEMADE SMOKED SALMON WITH BEECH WOOD, CREAM WITH DILL AND HORSERADISH

OU

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POEELE  
Emulsion au lard, noisettes caramélisées

ESCALOPE OF PAN-FRIED DUCK FOIE GRAS, BUTTERNUT MUSLIN, BACON EMULSION, CAMELIZED HAZELNUTS



HOMARD DANS SA BISQUE LEGEREMENT CREMEE PARFUMEE A L'ESTRAGON

Fine purée cressonnière

LOBSTER IN ITS SLIGHTLY CREAMY BISQUE WITH TARRAGON, THIN CRESS MASH

OU

POULARDE FERMIERE DU VAL DE LOIRE, CUISSE FARCIE AUX CHAMPIGNONS, SUPREME CUIT JUTEUX  
Chartreuse de choux au foie gras

FARMER POULARDE OF THE LOIRE VALLEY, THE LEG STUFFED WITH MUSHROOMS, THE BREAST COOKED JUICY  
CHARTREUSE OF CABBAGE WITH FOIE GRAS

OU

MEDAILLON DE VEAU DORE AU POELON, JUS AU LAURIER FRAIS

Ecrasée de pommes de terre à la truffe

ROASTED PIECE OF VEAL, JUICE WITH FRESH LAUREL, MASHED POTATOES WITH BLACK TRUFFLE



DESSERT MAISON DE NOTRE CHEF PATISSIER

HOMEMADE DESSERT

## SUGGESTIONS DU SOMMELIER

### WINE AND CHAMPAGNE

FLUTE DE CHAMPAGNE ROSÉ D'AVELLA GARNIER (12CL)	15€
BOUTEILLE DE CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER (75CL)	90€
SANCERRE BLANC, VIEILLES VIGNES 2016 V. GAUDRY (75CL)	45€
MONTLOUIS, LES BOURNAIS 2017 F.CHIDAINÉ (75CL)	60€
SAUMUR CHAMPIGNY, MARGINALE T. GERMAIN (75CL)	63€
ST JULIEN, LES FIEFS DE LAGRANGE 2014 (75CL)	70€

Chef de cuisine : Gilles Demaure - Chef pâtissier : Mathieu Jouanot - Sommelier : Jean-Paul Bruatto

