



2 place Michel Poisat

01190 PONT DE VAUX

VENTE à EMPORTER

**Nous sommes ravis de pouvoir vous proposer
nos Menus et notre Carte de Fêtes,
à commander, puis à venir chercher au restaurant,
dans le respect des mesures barrières.**

Pour nous contacter (renseignements et commandes):

Site Internet

www.leraisin.com (« Carte & Menus »)

Téléphone

03 85 30 30 97

Mail

contact@leraisin.com

Facebook

Hôtel et Restaurant Le Raisin

MENU DE NOËL 2021

Les Mises en Bouches

2 Pièces Chaudes et 2 Pièces Froides

-o-

Le Ceviche de Noix de Saint Jacques des Côtes Normandes
Betterave Cuite au Sel d'Agurmes, Caviar de Citron et Kiwi

-o-

Le Foie Gras de Canard des Landes de la Maison Andignac,
Confit au Pain d'Epices entre Poire et Brioche Maison

-o-

Le Demi-Pigeonneau Elevé par M. Quintart à Baudrières :
le Filet proposé Rosé et la Cuisse Rôtie,
Lasagnes de Chou-Fleur à la Truffe Tuber Melanosporum,
Jus de Carcasse Parfumé au Poivre de Bourgeons de Cassis de Bourgogne

Ou Le Cœur de Quasi de Veau Fermier en Basse Température,
Lasagnes de Chou-Fleur à la Truffe Tuber Melanosporum,
Jus de Viande Classique Déglacé au Porto

-o-

La Bûche de Noël Glacée aux Fruits Exotiques et Chocolat Blond Dulcey
(taille de la Bûche en fonction du nombre de repas)

65€

À commander au plus tard le **samedi 18**

(sous réserve de disponibilité)

A venir chercher :

- **le 24** entre **15h30 et 17h30**
- **le 25** entre **10h et 12h**

(à consommer sous 48h)

MENU DU JOUR DE L'AN 2022

Les Mises en Bouches

2 Pièces Chaudes et 2 Pièces Froides

-O-

Le Ceviche de Noix de Saint Jacques de Côtes Normandes
Betterave Cuite au Sel d'Agurmes, Caviar de Citron et Kiwi

-O-

La Raviole de Cèpes
et son Velouté de Champignons Sauvages à la Truffe Tuber Melanosporum

-O-

Le Dos de Cerf des Ardennes proposé Rosé,
Mousseline Fumée de Pommes de Terre Bio de Nizerel, Salsifis
Jus de Viande Légèrement Anisé aux Graines de Fenouil

-O-

L'Entremet Opéra à notre Façon : Guanaja, Café et Dulcey
(taille de l'Entremet en fonction du nombre de repas)

65€

À commander au plus tard le **jeudi 23**
(sous réserve de disponibilité)

A venir chercher :

➤ **le 1^{er}** entre **10h et 12h**

(à consommer sous 48h)

CARTE des FÊTES 2021/2022

*Cette année plus que jamais, chouchoutez vos invités!
Des produits sélectionnés pour leur très grande qualité,
proposés avec toute la finesse du savoir-faire d'un Chef étoilé !*

Frédéric MICHEL vous propose

- son **Foie Gras Frais de Canard** des Landes, de la Maison Andignac, Traditionnellement Confit dans sa Graisse
- son célèbre **Filet de Saumon Bømlo, en Mi-Cuit** aux Agrumes, déjà Tranché
- ainsi que ses **Traditionnelles Grenouilles** au Beurre d'Étrez Persilladé

Le tout conditionné, prêt à être emporter,
pour vous simplifier la vie, et faire plaisir à coup sûr, à vos invités !

Foie Gras de Canard des Landes Confit 16€ / 100g
(sur une table de fêtes, nous vous recommandons de prévoir 50g à 70g de foie gras par convive)

Filet de Saumon Bømlo en Mi-Cuit, Tranché 9€ / 100g
(sur une table de fêtes, nous vous recommandons de prévoir 50g à 70g de saumon par convive)

Grenouilles au Beurre d'Étrez Persilladé 19€ / la portion (≈220g)

À commander au plus tard le **samedi 18** pour venir chercher :

- **le 24** entre 15h30 et 17h30
- **le 25** entre 10h et 12h

À commander au plus tard le **jeudi 23** pour venir chercher :

- **le 1^{er}** entre 10h et 12h

(à consommer sous 7 jours pour le Foie Gras et le Saumon, et sous 48h pour les Grenouilles)