



Carte spéciale

SAINTE VALENTIN

du 11 au 15 février 2020

Apéritif

Plateau cocktail à partager (10 pièces).....14.00 € le plateau

Entrées

Duo de Saint-Jacques et saumon en spirale de courgette.....8.00 € pièce
 Dôme de tartare de saumon.....5.80 € pièce
 Verrine d'artichaut norvégien.....6.00 € pièce
 Tatin de foie gras, pommes caramélisées déglacées au vinaigre de framboise.....8.00 € pièce
 Douceur de Saint-Jacques et saumon fumé.....6.90 € pièce
 Cœur foie gras et confit de canard.....8.00 € pièce
 Bodéga de homard mariné aux herbes, avocat, mayonnaise américaine et combava.....8.00 € pièce

Plats chauds

Nos viandes

Tournedos de filet de canard forestier et sauce aux cèpes.....8.50 € pièce
 Roulé de suprême de pintade fermière cœur foie gras et pommes caramélisées.....11.00 € pièce
 Souris d'agneau de 7 heures, jus réduit d'agneau au romarin.....12.00 € pièce

Nos poissons

Ombre chevalier au beurre d'herbes.....10.50 € pièce
 Bar cuit à basse température et sauce aux petits légumes.....10.50 € pièce
 Papillote de cabillaud et rouget, mélange de légumes hivernaux à l'huile de truffe.....11.00 € pièce

Nos accompagnements

Polenta et ses petits légumes.....3.50 € pièce
 Galette de pommes de terre à la truffe et julienne de légumes.....4.50 € pièce
 Ravioles d'aubergine et tomates confites en papillote.....4.00 € pièce
 Risotto cœur fondant aux truffes.....5.00 € pièce





Desserts

Dessert à partager : L'Union.....7.00 € pièce

Biscuit brownie noix de pécan

1er cœur : mousse chocolat noir 61%, ganache kalamansi (fruit exotique d'Asie)

2ème cœur : mousse framboise, crémeux Dulcey (chocolat blanc caramélisé)

Royal Chocolat.....3.50 € pièce

Pailleté feuillantine, praliné et mousse au chocolat

Julia.....3.50 € pièce

Dacquoise amande, bavaroise vanille, compotée de fraises et zestes de citron vert



La suggestion du Chef

Douceur de Saint-Jacques et saumon fumé



Tournedos de filet de canard forestier et sauce aux cèpes

Risotto cœur fondant aux truffes



L'Union

24.00 € par personne



A commander dès maintenant dans votre boutique Florent Garrat Traiteur !



**Ouverture non stop
Mardi - Vendredi : 8h00 - 19h15
Samedi 8h00 - 19h00**

Florent Garrat Traiteur

3 rue du Grand Moulin - Saint-Etienne

04 77 32 31 64 - boutique@garrat-traiteur.com

www.garrat-traiteur.com