# Auberge Saint-Fergeux

# PROPOSITION DE MENUS*

## LES Petits Fours

( compter environ 3 par personne)

### 1 € PIÈCE

Quiche
Pizza
Escargots beurre d'ail
Toasts savoyards
Saucisse feuilletée
Mini sandwich chèvre noix
Mini sandwich à la mousse de foie de volaille
Verrine chèvre cranberry
Mini boulette de canard au Comté
Velouté de betterave rouge et fêta

### 1,40 € PIÈCE

Verrine avocat crabe
Macarons au foie gras
Mini sandwich rillettes au Foie Gras
Crudités (tomate, carotte, concombre, radis) et sauce crème ciboulette
Feuilleté de crevette sur lit de poireaux
Wrap fourré au saumon fumé

## LES Entrées

### FROIDES

**Assiette de dégustation** 14 €
*Foie Gras, salade, magrets fumés, gésiers*

**Les farcis au Foie Gras et sa salade de magrets fumés** 14 €
Terrine au foie gras et magrets fourrés au Foie Gras

**Foie Gras de canard et ses toasts** 16 €

**Rillettes de canard au Foie Gras et sa salade de magrets fumés** 12 €

**Assiette de Saint-Fergeux** 17 €
*Foie gras, magrets fourrés au Foie Gras, terrine farcie au Foie Gras et sa salade de magrets fumés*

### CHAUDES

**Poêlée de Foie Gras de canard (spécialité de la maison)** 18 €
*Sauce moelleuse aux pommes et raisins blonds*

**Salade de fromage chaud et magrets fumés** 12 €
*Salade, chèvre et maroilles chaud, magrets fumés, noix, raisins*

**Feuilleté de queues d'écrevisses** 13 €
*Julienne de légumes, sauce champagne*

**Cassolette d'escargots** 13 €

**Poisson du marché en cassolette** 12 €

**Rôti de cabillaud** 12 €
*et purée de butternut*

**Pavé de saumon en croute de pain d'épice** 12 €
*et purée de patate douce*

**Oeuf au four** 12 €

**Duo de Foie Gras de canard mi cuit et foie gras poêlé** 17 €

***UN SEUL CHOIX DE MENU** pour l'ensemble des convives

**DROIT DE BOUCHON de champagne : 8€**
(à nous apporter au minimum la veille)

**PRÉAVIS DE 24 HEURES**
pour toute modification du nombre de personnes, sinon la réservation vous sera facturée.

DÉCORATION
restant à la charge du client

EAU, SODA, VIN
sur place


ASSIETTE DE DÉGUSTATION

## LES Trous

**Trou champenois** 4 €
*Glace marc de champagne, marc de champagne*

**Trou passion** 4 €
*Glace fruits de la passion, ratafia*

**Trou rosé** 4 €
*Glace pamplemousse, champagne rosé*

**Trou lorrain** 4 €
*Glace mirabelle, mirabelle*

# LES Plats

| | |
|---|---|
| **Magret de canard et son gratin dauphinois**<br>*Sauce périgourdine, sauce miel ou sauce morilles* | 17 € |
| **Cuisse de canard et son gratin dauphinois**<br>*Sauce au champagne* | 17 € |
| **Confit de canard et son gratin dauphinois** | 17 € |
| **Émincé de dinde et son gratin dauphinois**<br>*Sauce morilles* | 17 € |
| **Burger de canard et ses frites** | 18 € |
| **Aiguillettes de canard aux échalotes** | 17 € |
| **Suprême de pintade aux morilles** | 17 € |
| **Rôti de cabillaud et purée de butternut** | 17 € |
| **Pavé de saumon en croute de pain d'épice et purée de patate douce** | 17 € |
| **Blanquette de veau** | 19 € |
| **Tournedos de boeuf**<br>*Sauce au choix* | 22 € |
| **Entrecôte de boeuf**<br>*Sauce au choix* | 22 € |

**SAUCE**
*Foie Gras, Champagne, Morilles, Miel, Échalotes, Poivre*

**LÉGUMES**
*Gratin dauphinois, Champignons de Paris à la crème, Lentillons de champagne, Tomates provençales (en saison), Flan de potiron (en saison), Gratin de courgettes (en saison) Fagot de haricots verts*

| | |
|---|---|
| **SALADE FROMAGE** | 4 € |
| **T R I LOGIE DE FROMAGES**<br>*Brie de Meaux, maroilles, chèvre* | 4 € |

## LA Planche Enfant 13€

CE MENU EST DISPONIBLE POUR LES - DE 10 ANS

**Saucisson** et sa salade

**Nuggets de poulet** (faits maison)
et ses frites

**2 boules de glace au choix**

**+ 1 boisson**
Coca-cola ou jus de fruit



# LES Desserts

## GÂTEAUX

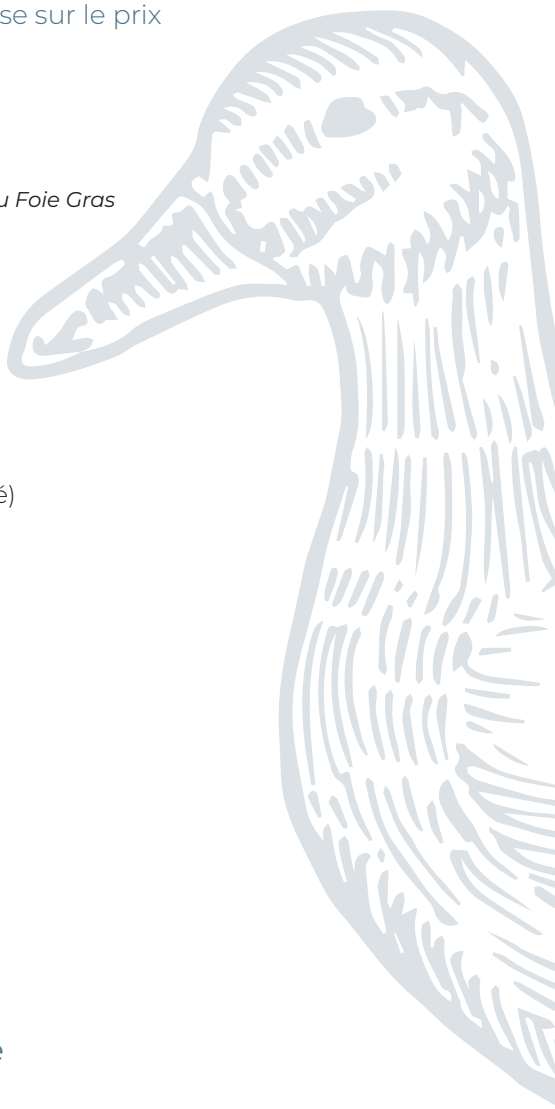
**Poire chocolat**
**Trois chocolats**
**Fruits jaunes**
**Vanille spéculos**
**Fruits rouges**
**Entremet saveur coco passion**

**Prix par personne**
**6 €** sur place
**4,5 €** pour emporter

***UN SEUL CHOIX DE MENU** pour l'ensemble des convives

# Menu spécial économique NON MODIFIABLE

Menu clé en main non modifiable avec une remise sur le prix



## 1ère entrée (froide)

**Assiette Saint Fergeux**

*Foie gras, magrets fourrés au Foie Gras, terrine farcie au Foie Gras et sa salade de magrets fumés*

—

## 2ème entrée (chaude)

**Rôti de cabillaud**
purée butternut

—

**Trou rosé**
(glace pamplemousse et champagne rosé)

—

## Plat

**Aiguillette de canard**
sauce échalote, gratin dauphinois et lentillons de champagne

—

## Salade brie

—

## Gâteau au choix

54,50 € / personne

au lieu de 60 €


Auberge Saint-Fergeux

24, rue de la Crolière ▪ 51130 Blancs-Coteaux

Tél. : 03 26 57 90 60 ▪ Mail. : auberge-saint-fergeux@wanadoo.fr

www.auberge-saint-fergeux.fr Auberge-saint-fergeux