

LES MENUS À EMPORTER

Menu de Noël

75 € / pers.

Mille-feuille de foie gras et potimarron cru et cuit, pommade de pamplemousse

Petit chou farci de Saint-Jacques à la truffe, beurre de corail et légumes

Ballottine de poularde garnie de cèpes, sauce suprême, raviole de cèpes et tranche de cèpe grillée

Boule de Noël scintillante au chocolat, au caramel et au café

Menu du réveillon de l'an

95 € / pers.

Tourbillon de foie gras, légumes anciens et poire

Petit bol garni d'un flan de coquillages et salsifis, émincé de couteau de plongée, sauce aioli au safran

Quenelles de sandre aux écrevisses, sauce champagne et ragoût d'épeautre

Tranche de turbot braisée et piquée de bœuf séché, gros gnocchi garni de salicorne

Pâté chaud de chevreuil, betteraves et échalotes confites

Petit gâteau framboise vanille sur un sablé de sarrasin

BONS CADEAUX

De la formule participative à partir de 50 euros au menu dégustation pour 2 personnes, découvrez toutes nos formules sur notre site internet : www.le7emecontinent.com

DATES LIMITEES DE COMMANDE

Pour les fêtes de Noël

Le jeudi 22 décembre, à venir chercher le samedi 24 décembre de 9h à 12h

Pour les fêtes du Nouvel An

Le jeudi 29 décembre à venir chercher le samedi 31 décembre de 9h à 12h

LE 7 CONTINENT
RESTAURANT GASTRONOMIQUE


Guide MICHELIN


La Bergerie LAURENT HALLER

LH
LAURENT HALLER

création www.marsrouge.com

CARTE
TRAITEUR
NOËL &
NOUVEL AN

LE FOIE GRAS

Terrine de foie gras de canard	220 € / kg
Terrine de foie gras de canard truffé	240 € / kg

LE PÂTÉ EN CROÛTE

Pâté en croûte de volaille et homard	120 € / kg
Pâté en croûte de lièvre à la royale <i>À la truffe et au foie gras</i>	130 € / kg

LES SAUMONS

Saumon fumé maison	110 € / kg
Saumon mariné aux herbes	95 € / kg
Bûche de Noël au saumon et Saint-Jacques en bellevue <i>Pour 2, 4 ou 6 personnes</i>	10 € la portion

LES TOURTES

La tourte de veau aux cèpes	18 € pour 2 pers. 34 € pour 4 pers.
La tourte façon matelote (sandre, truite, grenouille, anguille)	19 € pour 2 pers. 36 € pour 4 pers.

LES APÉRITIFS

Panier classique 150 € pour 4 pers.

1 bouteille de Champagne Philipponnat Royal 75 cl
Foie gras 125 g
Saumon fumé 150 g
Houmous de truffe
Pâté en croûte de homard
Rillettes de Saint-Jacques
Brioche et croustillant parmesan

Panier caviar 180 € pour 4 pers.

1 bouteille de Champagne Philipponnat Royal 75 cl
Plateau de 12 boîtes autour de 50 grammes de caviar Oscière

- 4 boîtes sur le thème du homard et du chou-fleur
- 4 boîtes sur le thème du bœuf et des légumes-racines
- 4 boîtes sur le thème du chou vert et de la Saint-Jacques

LES GROSSES PIÈCES

Bœuf en croûte façon Wellington et sa purée de pommes de terre truffée <i>De 2 à 8 personnes</i>	25 € / pers.
Potimarron farci de poularde et écrevisses	48 € pour 2 pers.
Fleischnaka de veau aux morilles et sa potée de légumes	20 € / pers.
Gâteau de pommes Anna garni d'un ragoût de chevreuil et noisette de chevreuil grillée <i>Pour 2 ou 4 personnes</i>	23 € / pers.
Feuilleté de Saint-Pierre façon dieppoise <i>Pour 2 ou 4 personnes</i>	25 € la portion

LES FROMAGES

Nougat de chèvre aux figues et sa salade d'herbes	19 € pour 4 pers.
Carré lorrain bio à la truffe et ses endives braisées en vinaigrette truffée	28 € pour 4 pers.

LES BÛCHES

La bûche chocolat, caramel et café <i>Pour 2, 4 ou 6 personnes</i>	5.8 € la portion
La bûche à la framboise, récolte de cet été, et mousse cannelle sur un biscuit Linzer	36 € pour 6 pers.

Tous nos prix sont exprimés TTC