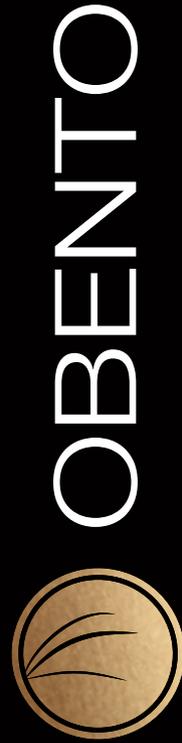


FÊTES
1 2 0
9



Signature
By
Didier Germain





Cube
de potimarron,
queue de homard,
crèmeux de
Panais.

Pomme ratte et
Haddock fumé

Oeuf de
Caille poelé aux
arômes de Truffe,
Croustillant
de pain.

Fine coque de
chocolat blanc, crème
de Gorgonzola,
gelée de poire au
vin rouge et noix

Surprise de foie
Gras au coing

Tartare de Saint
jacques au combava
et gelée façon
"soupe de poissons"

Roulé de Saumon
fumé, crème fouettée
Granny smith

Pot au feu de boeuf
et oignons doux confit,
réduction de vinaigre
de Framboise



64 PIÈCES

135.00€ TTC
SUR LA BASE DE 8 VARIÉTÉS
PRIX À EMPORTER

Signature
By
Didier Germain





LEMENUNOËL

L'ENTRÉE... 18.00€ TTC

GRATINÉ DE FILET DE SOLE ET NOIX DE SAINT-JACQUES POUSSÉS D'ÉPINARD, MOULES DE BOUCHOT

OU

POT AU FEU DE FOIE GRAS ET PETITS LÉGUMES DE NOËL BOUILLON DE CITRONELLE

LE PLAT... 28.00€ TTC

DOS DE TURBOT JUSTE POÊLÉ LÉGÈRE MOUSSELINE AUX ÉCREVISSES SAUCE CRUSTACÉS

OU

SUPRÊME DE VOLAILLE DE BRESSE EMINCÉ DE QUENELLES ET MORILLES SAUCE AU JURANÇON

OU

LIÈVRE À LA ROYALE CRÉMEUX DE POTIMARRON À LA CHATAIGNE ROUELLE DE CELERI, FINE PURÉE DE PANAIS

OU

LE TRADITIONNEL LOUP EN CROÛTE SUR UN LIT DE LÉGUMES FONDANTS SAUCE AU BEURRE BLANC (MINIMUM 2 PERSONNES)

LE PETIT SUCRÉ DE NOËL... 9.00€ TTC

FIN SABLÉ FAÇON MONT-BLANC

MENUPARPERSONNE

Sur la base d'une entrée, d'un plat et d'un dessert

Prix à emporter

55.00€ TTC

*Pot au feu de foie gras et
petits légumes de Noël
Bouillon de citronnelle*

Ou

*Gratiné de filet de sole et
Noix de Saint-Jacques
Pousses d'épinard, moules de bouchot*



Signature
By
Didier Germain



Suprême de volaille de Bresse
Emincé de quenelles
et morilles Sauce au Jurançon

Ou



Lievre à la Royale
Crèmeux de potimarron à la châtaigne
Rouelle de celeri, fine purée de panais

Ou



Dos de turbot juste poêlé
Légère mousseline aux écrevisses
Sauce crustacés

Ou

Le traditionnel loup en croûte
Sur un lit de légumes fondants
Sauce au beurre blanc



Signature
By
Didier Germain



*Fin sablé façon
Mont-Blanc*

LEMENUNOËL

L'ENTRÉE... 18.00€ TTC

GRATINÉ DE FILET DE SOLE ET NOIX DE SAINT-JACQUES POUSSÉS D'ÉPINARD, MOULES DE BOUCHOT

OU

POT AU FEU DE FOIE GRAS ET PETITS LÉGUMES DE NOËL BOUILLON DE CITRONELLE

LE PLAT... 28.00€ TTC

DOS DE TURBOT JUSTE POÊLÉ LÉGÈRE MOUSSELINE AUX ÉCREVISSES SAUCE CRUSTACÉS

OU

SUPRÊME DE VOLAILLE DE BRESSE EMINCÉ DE QUENELLES ET MORILLES SAUCE AU JURANÇON

OU

LIÈVRE À LA ROYALE CRÉMEUX DE POTIMARRON À LA CHATAIGNE ROUELLE DE CELERI, FINE PURÉE DE PANAIS

OU

LE TRADITIONNEL LOUP EN CROÛTE SUR UN LIT DE LÉGUMES FONDANTS SAUCE AU BEURRE BLANC
(MINIMUM 2 PERSONNES)

LE PETIT SUCRÉ DE NOËL... 9.00€ TTC

FIN SABLÉ FAÇON MONT-BLANC

MENUPARPERSONNE

Sur la base d'une entrée, d'un plat et d'un dessert

Prix à emporter

—
55.00€ TTC

Signature
By
Didier Germain



*le Filet de Saumon
Salé et fumé Maison*

60.00€ TTC
TRANCHÉ 65.00€ TTC



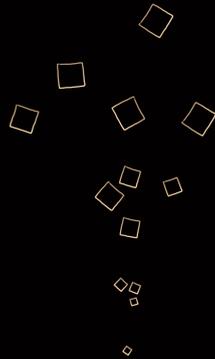
*Terrine de Foie Gras de Canard
Recette Traditionnelle*

600g 65.00€ TTC



SUPPLÉMENT APÉRITIF...

Signature
By
Didier Germain



DÉLIVREUR DE SAVEURS

Pour passer votre commande
contactez-nous par mail : contact@obento-bygermain.fr
ou téléphonez au 04 67 03 42 10.

38 bis, avenue Saint-Lazare - 34000 Montpellier
www.obento-bygermain.fr