

# Menu fêtes de Noël à emporter

Du vendredi 24 décembre 2021  
au dimanche 2 janvier 2022

## Les entrées: 15.00 euros

Salade gourmande de foie gras de canard maison, pommes rôties, magret de canard fumé et vinaigrette de noisettes.

Ou

Salade de noix de coquilles Saint-Jacques, gambas rôties, et saumon fumé, Niçoise provençale au basilic, vinaigrette balsamique et huile d'olives de Nyons.

Ou

Terrine de chevreuil et foie gras, compotée de poires au miel de chataignier, vinaigrette de noix.

## Les plats: 25.00 euros

Filet de bar, crème de langoustines au basilic, tian de légumes provençaux.

Ou

Tournedos de filet de bœuf rôti, sauce grand veneur aux girolles et aïelles confites. gratin dauphinois au comté fermier et crème fraîche d'Isigny.

Ou

Noix de coquilles Saint-Jacques rôties, sauce au champagne écrasées de pommes de terre à la crème de ciboulette, et petits légumes.

## Les desserts: 5.00 euros

Clafoutis à l'ananas et noix de coco, crème anglaise à la gousse de vanille Bourbon de Madagascar.

Ou

Sablé breton aux fruits exotiques, crème mousseline à la vanille et fèves de tonka coulis de mangue passion.

Ou

Moelleux au chocolat noir Guayaquil et rhubarbe, crème anglaise à la pistache.

RESERVEZ  
ET  
EMPORTEZ

LE RESTAURANT

# L'ORANGERIE

Chez Moi

02 38 93 33 83

[www.restaurant-orangerie-montargis.com](http://www.restaurant-orangerie-montargis.com)