

AUBERGE DE L'ÉCUREUIL



METS À EMPORTER

Mise à jour du mercredi 2 décembre 2020

100% cuisinés maison à partir de produits frais

Merci de commander par téléphone :

au **01 30 41 20 30**

AUBERGE DE L'ÉCUREUIL
HOTEL – RESTAURANT
89, rue Charles de Gaulle
78730 Saint-Arnoult-en-Yvelines



ENTRÉES :

- Foie gras de canard français, cuit gravlax et sa confiture de vin : **7€00**
- Saumon d'Écosse fumé maison : **6€00**
- Velouté de châtaigne au foie gras : **6€00**
- Terrine de sanglier, confiture d'oignons : **6€00**
- Verrine de rilette de saumon aux gambas : **6€00**

PLATS : 15€00

avec garniture légume frais + pomme de terre

- Filets de turbot sauvage, beurre blanc citronné
- Gigot d'agneau fermier français «Lou Payol»
- Coq fermier de Sonchamp au vin
- Rognon et ris de veau, sauce à la moutarde à l'ancienne
- Noisettes de filet de sanglier, gibier français, aux airelles

DESSERTS : 6€00

- Choux garnis crème mousseline au praliné et sauce chocolat
- Savarin (baba) maison au rhum, crème au rhum
- Moelleux coulant au chocolat et caramel laitier au beurre salé
- Verrine d'automne (pâte de marron, fromage blanc à la liqueur de mandarine, marmelade de mandarine, éclats de marrons confits)