

## AUBERGE DE L'ÉCUREUIL



Exemple de garniture



Suprême de pintade gratiné au foie gras

### METS À EMPORTER

A retirer à partir du jeudi 17 juin 2021, 11h00

100% cuisinés maison à partir de produits frais

Merci de commander **uniquement** par téléphone :

**01 30 41 20 30**



*Filet de saumon fumé maison*

AUBERGE DE L'ÉCUREUIL

HOTEL – RESTAURANT

89, rue Charles de Gaulle

78730 Saint-Arnoult-en-Yvelines

*Le restaurant est désormais rouvert  
mais nous continuons à proposer des  
plats à emporter sur commande.*

### Entrées (6€00/pers) :

- Saumon d'Ecosse fumé maison
- Verrine de panna cotta d'asperge et saumon d'Écosse
- Foie gras de canard fermier français et sa confiture de vin aux épices douces : **7€00**
- Pannequet de pied de cochon

### Plats (15€00/pers) :

*avec garniture légume frais+pomme de terre*

- Tranche de filet de bœuf d'Irlande, jus réduit : **(17€00)**
- Beuchelle tourangelle (ris et rognons de veau)
- Filet de turbot sauvage, beurre blanc à l'avruga : **17€00**
- Suprême de pintade de Challans gratiné au foie gras

### Desserts (6€00/ pers) :

- La réserve de l'écureuil (choux garni mousseline praliné + chocolat chaud)
- Savarin maison au rhum, mousseline au rhum
- Moelleux coulant au chocolat et framboises, coulis
- Verrine de compotée de rhubarbe et fraises

### Vins :

Voyez la **Cave des Remparts**, 10, rue des remparts