

LE CARRÉ

31 décembre 2022

**Cette année le masque
nous sublimerà !**

à partir de 20h00

**soirée dansante et musique live
avec Denis Muller**



Venez masqués !

**uniquement sur réservation au 03 44 53 30 53
8 rue rougemaille 60300 senlis**

MENU DE LA ST SYLVESTRE

75€

HORS BOISSONS

VERRINES

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD AU PIMENT D'ESPELETTE &
SON CONFIT DE FRUITS SECS

OU

COCOTTE BRIOCHÉE AUX FRUITS DE MER &
SA SAUCE MOUCLADE

PLAT

FONDANT DE VEAU AUX MORILLES &
SES FINGERS DE RATTE DU TOUQUET GRANA PADANO

PLATEAU DE FROMAGES

DESSERTS

RUBY CHIC AUX FRUITS ROUGES

OU

CRÉMEUX AUX DEUX CHOCOLATS
SUR SON PALET BRETON

UNE COUPE DE CHAMPAGNE À MINUIT !



La Renardière
2 rue des Frères Segard
60270 Gouvieux
Tél. : 03.44.57.08.23

*Menu Du Déjeuner De Noël à 62,00 €
Dimanche 25 Décembre 2022*

La Patience

*Espuma d'anguille fumée,
Kalamansi, copeaux de caviar*

Noix de Saint Jacques aigre douce

L'Entracte

Suprême de poularde aux morilles

Feuilleté Jurassien, Salade de Mesclun

Petite Bûche chocolat pralin

Mignardises

*Menu Du Dimanche
1^{er} Janvier 2023 à Déjeuner*

62,00 €

La Patience

Galantine de Faisan aux cèpes

*Truite fumé,
Tartare de Saint Jacques*

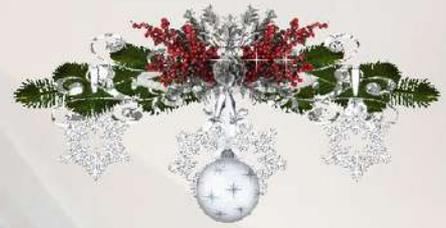
L'Entracte

*Fricassée de Chapon au champagne,
Brisures de truffes*

Saint Marcellin glacé, feuilleté aux olives

Bergamote et Poire confite, sirop d'hibiscus

Mignardises



Menu

*De la Saint Sylvestre à 100,00 €
Dîner aux chandelles du 31 Décembre*

Valse de Mises en Bouche

*Parfait de ris de veau et foie gras
Gelée de vin Beaune de Venise*

*Gratin de Langoustines,
Et homard à l'anis*

L'Entracte

*Dos de Cerf,
Sauce Grand veneur aux arômes de cassis*

*Plateau de Fromages Affinés
Salade de Mesclun à l'Huile de Noix*

Trilogie de Desserts

Café et Ses Mignardises

Un acompte de 50% vous sera demandé pour votre réservation



Pour les fêtes de fin d'année
La Renardière
Vous propose La carte à emporter



Passez vos commandes avant le 20 pour le 24 et 25 décembre
Avant le 27 pour le 31 décembre et premier janvier 2023

Apéritifs

Coffret 6 verrines~ 15,00 € Coffret 8 verrines~ 20,00 €
Plateau 8 canapés~ 11,00 € Plateau 12 canapés~ 14,00 €

Entrées froides

Parfait de Ris De Veau et foie gras forestier ~ 16,50 €
Jambon Kintoa AOP issu de race Basque ~21,00 €
Terrinette de Foie gras de Canard, au pineau ~ 26,50 €
Galantine de Faisan Aux Cèpes 15,50 €

Entrées chaudes

Cassolette de Saint-Jacques flambées au whisky ~18,50 €
Ris de Veau Cœur Poêlés, Sauce aux Brisures de Truffes ~ 24,00 €
Truite Fumé, Tartare de Saint Jacques ~18,50 €

Plats

Fricassée de Chapon au champagne
Brisures de Truffes~ 26,00 €
Filet de Bar Safrané ~ 27,00 €
Suprême de poularde farcie aux morilles~ 26,00 €
Civet de Cerf au Cassis ~ 26,00 €

Fromages

Fromages affinés ~ 8,00 €

Desserts

Bûche pralin chocolat ~ 10,00 €
Trilogie de desserts ~ 10,00 €



Petits pains 1.00 €

Nous pouvons dresser directement dans vos plats déposés 48 h à l'avance
Ou dans nos plats avec un chèque de caution

CHANTILLY

LA PREGO

RESTAURANT ITALIEN

LE BRUNCH

Le dimanche de 10h à 13h

29,90 €

BOISSON CHAUDE

JUS DE FRUITS DE SAISON

FROMAGE BLANC MUESLI FRUITS FRAIS

CANNOLO

PLATS au choix :

CORNETTI

Croissant, tomate, mozzarella, pesto

BRIOCHE

Briochette, mortadelle, œufs brouillés, crème aux herbes

FOCCACIA

Fougasse, saumon, avocat

ENVIE DE PLUS DE GOURMANDISE...

DESSERT À LA CARTE au choix (+9,90€)

COUPE DE CHAMPAGNE ou COCKTAIL au choix (+9,90€)

14,90 €

LE BABY BRUNCH

Jusqu'à 12 ans

BOISSON CHAUDE

JUS DE FRUITS DE SAISON

FROMAGE BLANC MUESLI FRUITS FRAIS

MINI VIENNOISERIE

CANNOLO