

# Carte Plats à emporter pour les fêtes de 2021

## Les Planches apéritifs :

- \* Planche gourmande 3.20€ : chorizo, jambon sec, pâté en croute, andouille, conté, olive, tomate confite
- \* Les burgers gourmands chauds (4) 3.50€ : le classique, le savoyard, l'escargot, le croque
- \* Les canapés gourmands froids (4) 3.50€ : foie gras, saumon fumé, tourteaux, crevettes
- \* Planche Foie gras 3.80€ : Foie gras mi-cuit confit d'échalotes au vinaigre de Balsamique toast pain d'épices
- \* Caviar du Berry 45€ : 30gr

## Nos entrées :

- \* La traditionnelle Périgourdine 8.00€ : Mâche Nantaise, gésier confit, magret fumé, vitelotte, foie gras
- \* Bouchée à la reine st Jacques et ris de veau 8.00€ : sauce blanche, duxelles de champignons,
- \* Briochette d'escargot de Bourgogne 8.00€ : étuvée de poireaux, beurre hôtelier
- \* Fleur de saumon fumé sur sa rillette de cabillaud aux maquereaux fumés... 8.50€
- \* Assiette de saumon fumé 9.00€ : saumon fumé, œufs de truite, crème d'aneth, toast grillé
- \* Montgolfière de St Jacques et langoustines au Riesling 9.50€ : billes de légumes
- \* Foie gras de canard 10.00€ Mi cuit au vin jaune, confit d'échalotes au balsamique, assortiment de toasts.
- \* Assiette festive 11.50€ : Foie gras mi-cuit, saumon fumé, St Jacques, langoustine, crevette, magret de Canard fumé, jambon de Bayonne.

## Nos Poissons :

- \* Pavé de merlu rôti, marinière de moules. ...8.50€
  - \* Filet de St Pierre rôti au beurre d'orange safrané et piment d'Espelette...9.50€
  - \* Dos de Cabillaud en croûte de noisettes et cèpes, crème noilly prat...9.50€
  - \* Filet de Dorade royale grillé coulis de langoustines 10.00€
  - \* Filet de Sandre grillé sur sa peau, crème de muscat...11.00€
- Accompagnés d'une aumônière de légumes d'antan (rutabaga, potimarron, pointe d'asperge, crosne, panais)

## Nos Viandes :

- \* Cuisse de canard confit, tombé d'oignons à la forestière...9.50€
- \* Aiguillette de chapon braisé au bouillon de foie gras ...9.50€
- \* Pavé d'aloyau VBF grillé, sauce moutarde violette... 10.50€
- \* Brochette festive : pavé de cerf, aiguillette de chapon, confit de sanglier Grand Veneur...11.50€
- \* Méli-mélo de filet de pigeonneau et filet de caille façon Rosini...13.00€

Accompagnées d'un Parmentier champêtre

(Pleurote, fève, pommes, oignon rouge, patate douce, cœur de céleri confit, écrasé de pomme de terre au foie gras)

## Nos Fromages :

- \* Assortiment de 3 fromages sur son lit de mâche nantaise...3.00€
- \* Croustillant de camembert aux pommes et miel, mâche nantaise...3.00€

## Nos Desserts :

- \* Parfait glacé au grand marnier et orange confite ...3.50€
- \* La poire et le chocolat : ganache chocolat, crémeux poire...4.00€
- \* Le St Honoré à la crème chiboust...4.00€
- \* Tartelette sablée, crème mascarpone, fruits rouges frais (framboise, myrtille ; groseille)...4.00€
- \* Pour les Gourmands : Tiramisu fruits rouges, Cube chocolat poire, St Honoré...5.00€

# Nos menus

## Le gourmet : 22.50€

- \* Fleur de saumon fumé sur sa rilette de cabillaud aux maquereaux fumés
    - \* Aiguillette de chapon braisé au bouillon de foie gras
    - \* Galet de la Loire, gelée de groseille, pain d'épices, mâche nantaise
- Tartelette sablée crème mascarpone, fruits rouges frais (framboise, myrtille ; groseille)

## L'évasion : 28.50€

- \* Planche gourmande: chorizo, jambon sec, pâté en croûte, quéménoise, conté, olive, tomate confite
  - \* Assiette festive:  
Foie gras mi-cuit, saumon fumé, St Jacques, langoustine, crevette, magret de Canard fumé, jambon de Bayonne.
  - \* Dos de Cabillaud en croûte de noisettes et cèpes, crème noilly prat  
Ou
  - \* Brochette festive : pavé de cerf, aiguillette de chapon, confit de sanglier Grand Veneur
    - \* Assortiment de 3 fromages sur son lit de mâche nantaise
  - \* Pour les Gourmands : Tiramisu fruits rouges, Cube chocolat poire, St Honoré

## La dégustation : 32.50€

- \* Planche Foie gras: Foie gras mi-cuit confit d'échalotes au vinaigre de Balsamique toast pain d'épices
- \* Montgolfière de St jacques et langoustines au Riesling: billes de légumes
  - \* Filet de Sandre grillé sur sa peau, crème de muscadet
    - \* Trou pomme verte, Pommeau du Maine
  - \* Méli-mélo de filet de pigeonneau et filet de caille façon Rosini
  - \* Croustillant de camembert aux pommes et miel, mâche nantaise
- \* Pour les Gourmands : Tiramisu fruits rouges, Cube chocolat poire, St Honoré

## Bambino : 8.00€

- \* Planche gourmande : assortiment de charcuterie
  - \* Burger à notre façon
  - \* Surprise chocolat carambar
  - \* Brochette de bonbons

# La Porte Angevine

Hotel, Restaurant, Traiteur

1 rue roger pironneau 49420 Pouancé

0241926852 laporteargevine@orange.fr

