

***La carte en fête !***  
*«SPÉCIAL FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2009»*

délicat & scène  
T r a i t e u r

***Tous nos plats à commander au***

***02 38 66 33 50***

## Pour commencer...

### Assortiment 4 pièces froides

6,50 €

Bille de foie gras glacée aux fruits rouges  
Aumônière végétale au crabe  
Pince de viande séchée des grisons au fromage frais  
Petit moelleux de homard sur blinis

### Assortiment 4 pièces chaudes

7 €

Profiterolles de ris de veau aux cèpes  
Croustillant de saumon au basilic  
Brick de langoustines aux herbes  
Cuisse de caille au curry

## Les entrées

### AUTOUR DU FOIE GRAS

#### FROID

**Tranche de foie gras mi-cuit  
au Bonnezeaux** (80 grs)  
(Chutney blond, gelée et toast)

8 €

#### CHAUD

**Escalope de foie gras poêlé** (100grs)  
(sur craquant au mûsli et jus réduit au porto)

9 €

### LES RÉGIONALES

#### FROID

**Carré solognot**  
(Pressée d'abattis : foie de volaille, lardons,  
foie gras, chair de volaille, cèpes et giroles)

8 €

#### CHAUD

**Marmite du marinier** (180 grs)  
(Saumon, moules, écrevisses, lotte, quenelles,  
légumes, sauce au blanc de Loire)

8,50 €

### AUTOUR DE LA MER

#### FROID

**Moelleux de homard**  
(blinis maison, petits légumes  
et sauce cocktail relevée, 1/2 homard)

13,50 €

#### CHAUD

**Noix de Saint Jacques snackées** (3)  
et risotto crémeux aux légumes et giroles

10,50 €

**1/2 langouste et tomate mondée**  
garnie de légumes et crevettes

14,50 €

**Tarte fine de rougets  
et brochette de langoustines** (2)  
et chorizo, pistou génois

9,80 €

**Fondant aux 2 saumons** (fumé et mariné)  
sur moelleux champignons  
et artichauts, œuf poché

9,80 €

### AUTOUR DU JARDIN

**Escargots de Bourgogne** (10)

9,50 €

**Tian de légumes provençaux,  
œuf poché et coulis au basilic**

7,50 €

## Les plats préparés

### RETOUR DE PÊCHE

<b>Dos de lotte</b> , émulsion crème et Champagne, tian à la fondue d'épinards, girolles et mini légumes	10,50 €	<b>Cassolette saint Jacques (3) et gambas (3)</b> , jeunes légumes et asperges vertes, sauce au vin moelleux	13 €
<b>1/2 homard rôti</b> , jus de crustacés au basilic et canelloni de légumes provençaux, mini courgette et tomate grappe	14 €	<b>Pavé de sandre</b> , sur carré de légumes, pommes vapeur aux herbes, sauce au vinaigre d'Orléans	11 €

### RETOUR DE SOLOGNE *Portion de 140 grs*

<b>Dos de biche</b> sauce poivrade ou grand veneur	10,50 €	<b>Chapon farci et rôti aux châtaignes</b> et son jus réduit	12,50 €
<b>Filet de veau chemisé de poitrine fumée</b> , jus de veau et crème au parmesan	10,50 €	<b>Pomme de ris de veau en cassolette</b> crème aux morilles et cognac	11 €

### RETOUR DU JARDIN *Portion de 130 grs*

<b>Mêlée de l'hiver</b> (girolles, salsifis, carottes, chou, céleri, oignons grelots, navets, châtaignes, noix)	2,80 €	<b>Tatin d'endive</b>	2 €
<b>Gratin normand</b>	2,20 €	<b>Tomate farcie à la fondue provençale</b>	2,30 €
<b>Millefeuille de légumes</b>	2,50 €	<b>Pommes de terre grenailles rôties</b> et cèpes confits en persillade	3 €
		<b>Purée maison aligoté</b> (portion 200 grs)	2,60 €

## Les bûches de Noël

<b>La cabosse</b> Chocolat noir, palet de crème brûlée, glaçage miroir chocolat	4,20 €	<b>Le chocopink</b> Crème thé/vanille, palet cassis/framboise	4,20 €
<b>La forêt solognote</b> Chocolat noir, chocolat blanc, framboises fraîches entières, crème Divana châtaigne et whisky	4,50 €	<b>Le pomme pop.</b> Financier pistache, bavaroise pomme/vanille/cannelle/calvados, pommes caramélisées	4,20 €

# La carte en fête !

## «SPÉCIAL FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2009»

Pour nos fêtes de fin d'année, mon équipe et moi-même vous avons préparé une carte de produits de fête à consommer sans modération. Tout est préparé «maison» avec une multitude de produits soigneusement choisis.

Alors n'hésitez pas à nous contacter pour commander, nous nous ferons un plaisir de vous recevoir dans nos cuisines de St Jean le Blanc...

Bonnes fêtes à tous...

**Stéphane Mignon** (Chef de Délicat & Scène)

### Les Menus à emporter

**25€**  
/PERS.

#### Apéritif : 2 froids, 2 chauds

Bille de foie gras aux fruits rouges  
Aumônière végétale aux écrevisses  
Croustillant de saumon au basilic  
Cuisse de caille sautés au curry

&

ENTRÉE

#### Fondant aux 2 saumons

&

PLAT

#### Filet de canard aux giroldes et garniture au choix

&

DESSERT

Gâteau 3 chocolats

#### Assortiment 3 pièces froides

Bille de foie gras glacée aux fruits rouges  
Aumônière végétale au crabe  
Toast noir & blanc, mascarpone à la langouste

&

#### Assortiment 3 pièces chaudes

Profiterolles de ris de veau aux cèpes  
Brick de langoustines aux herbes  
Cuisse de caille au curry

&

ENTRÉE

#### Moelleux de homard

(blinis maison, petits légumes et sauce cocktail  
relevée, 1/2 homard)

&

PLAT

#### Dos de biche sauce poivrade ou grand veneur, garniture au choix

ou

Filet de veau chemisé de poitrine fumée,  
jus de veau et crème au parmesan, garniture au choix

&

FROMAGES

#### Brie et Roquefort

&

DESSERT

Forêt solognote

**35€**  
/PERS.

**Tous nos plats  
à commander au**

**02 38 66 33 50**

Adresse : 59, rue de la corne à St Jean le Blanc (Près de l'île Charlemagne)  
[www.delicatetscene.fr](http://www.delicatetscene.fr)



Moyens de paiement :  
Chèque, CB et espèces  
et ticket Restaurant