



Pour vos fêtes

Du mercredi 23 Décembre 2020 au 03 Janvier 2021



➤ **Commandez au plus tôt au 02 47 98 08 08 ou chapeau.rouge@club-internet.fr**

Retraits des commandes : des 24 et 31 décembre de 11h à 19h sur réservation

Pour l'Apéritif :

		Pièce
▲ Verrine Crème Dubarry au Safran	4 cl	0.50 €
▲ Verrine Velouté St Jacques	4 cl	0.50 €
▲ Belle Allumette au fromage		0.50 €
▲ Mini Quiche Lorraine		0.50 €

Entrées :

	Portion
▲ Velouté de Châtaigne et Courges de Marçay	4 €
▲ Tartare de Noix de St Jacques à la Mangue et fruits de la passion	9 €
▲ Gravlax de filet de Truite, pickles de légumes	9 €
▲ Terrine de Foie Gras à la Poire Tapée	10 €
▲ Terrine de Foie Gras Truffé à 3 %	15 €

Plats : accompagnés de garniture selon le marché

▲ Noix de St Jacques rôties, fumet au Safran de Touraine	18 €
▲ Filet de Turbot coulis de Homard	19 €
▲ Mijoté de Cerf grand Veneur	16 €
▲ Dodine de Caille « Rossini » (Caille désossée, farcie foie gras et truffe)	19 €
▲ Beuchelle Tourangelle aux Morilles (Ris et Rognons de Veau, Morilles)	19 €
▲ Ballotine de Chapon aux Morilles	19 €

Fromages :

▲ Brie de Meaux truffé	49 €/Kg
▲ Terrine de Ste Maure au Miel de Touraine et fruits secs (datte, abricot, pruneaux)	5 €

Desserts :

▲ Palet Fèves Cacao, crémeux Mandarine	4 €
▲ Mont Blanc (crème de marron, chantilly, meringues)	4 €
▲ Douceur exotique (entremet mangue, dacquoise coco, fruits de la passion)	4 €
▲ Omelette Norvégienne individuelle	7 €

Autres :

▲ Beurre truffé, pour vos toasts « le lingot » de 100g truffé à 3%	14 €
▲ Velouté de Volailles Truffé à 3% bocal de 330 g	14.50 €
▲ Mignardises x 3 pièces (mendiant, orangette, meringue)	0.50 €
▲ bocal de 750 ml	19 €

Pensez à prévoir vos sacs ou glacières afin de respecter la chaîne du froid jusqu'à votre table !

Règlement sur place par CB ou Chèque

Restaurant « AU CHAPEAU ROUGE » 49 Pl du Général de Gaulle 37500 Chinon tél. / fax : 02 47 98 08 08

Siret 753 229 715 00010 chapeau.rouge@club-internet.fr www.auchapeaurouge.fr

