



Votre table de fête avec Lo Gorissado



Les petites bouchées du Chef

Thierry Bardet

"pour le repas de Noël, pensez à commander avant le 19 décembre !"



Accras de morue 1 €



verrine guacamole aux herbes
et saumon fumé 3.50 €



Bonbons piments aux lentilles corail 1 €



FEUILLETES ET TOASTS

- * Chèvre,
- * Fromage,
- * Saucisse,
- * Toast jambon cru et tapenade de tomate confit 1.80 €



Mini navettes au saumon frais,
fromage frais de vache, poivron
confit, feuille de citron kaffir
3.50 €



Plateau apéritifs dînatoires



- Assiette de charcuterie** * Viande de grison, Rillettes de canard
- * Saucisson, Chorizo
 - * Pâté de campagne
 - * Jambon aux herbes, jambon cru 9.50€/personne



Accras de morue 1 €

Mini navettes saumon frais, fromage frais de vache, poivron confit, feuille de citron kaffir 3.50 €

Bonbons piments aux lentilles corail 1 €
Brochettes de volaille au curry, coco, citron vert, combawa 4.50 €
Brochettes de porc, paprika, romarin, citron vert thym, citron 4.50 €

- * Jambon blanc, et Mozzarella,
- * Magret fumé et tomates cerise,
- * Concombre
- * Comté, olives, rôti de porc,
- * Pâté de campagne,

* Toasts et biscuit gressin 11,50

€/personne

Légumes crus, fromage blanc aux herbes et anchoïade

3.50 €/personne



Les petites bouchées du Chef

Thierry Bardet



Plateau dégustation Terre et mer
14 € par personne

Saumon fumé maison, Magret de canard fumé maison, Magret de canard fourré au foie gras maison, Foie gras de canard maison, Chutney de figues



Rosace de saumon fumé maison et citronette au zeste d'agrumes
12 € par personne



Ris de veau, armagnac et morilles, écrasé de pomme de terre et panais 18€ par personne

Chapon sauce morilles, poêlée de légumes et écrasé de pomme de terre
18 € par personne



Civet de canard aux cèpes, gratin de pommes de terre et poêlée de légumes
18 € par personne



Dinde aux châtaignes, juste rôtie à l'ancienne et écrasé de pommes de terre au panais
18 € par personne



Nos Desserts

- * Bûche mandarine et chocolat 5 €
- * Bûche marron glacé et noix caramélisées 5 €
- * Plateau de mignardises 5 € / personne)
- * Fruits frais préparé 5 €/personne



Plat familial cuisiné pour vous

Volailles rôtis à l'ancienne *****Chapon, Poularde, Pintade, Dinde..... 33,90 €/kg

Volaille désossé et farcie foie gras, et raisins et chair de porc.....39,90 €/kg

Châtaignes rôtis dans le jus de volaille rôtie3.50 €/personne

Pomme dauphinois..... 0.90 €/pièce

Ecrasé de pomme de terre et panais.....3 €/personne

mélange de légumes cuit vapeur et jus de viande..... 3.50 €/personne

Menu de Noël et du Réveillon

36 € par personne

Entrée

Plateau dégustation

Saumon fumé maison, magret de canard fumé maison,
Magret de canard fourré au foie gras maison
Foie gras de canard maison, chutney de figues

Ou

Rosace de saumon fumé maison et citronette au zeste d'agrumes

Ou

Feuilleté de ris de veau, armagnac et morilles

Plat

Dinde aux châtaignes, juste rôtie à l'ancienne
et écrasé de pommes de terre au panais

ou

Civet de canard aux cèpes, gratin de pommes de terre et,

poêlée de légumes glacée

Ou

Chapon, sauce morille, écrasé de pommes de terre et panais

Dessert

Bûche mandarine confite et chocolat

Ou

Bûche au marron glacé et noix caramélisée



Lo Gorissado – Domaine le Glandier - 606 chemin du Pontou – 24200 St André
d'Allas www.logorissado.com – Email : logorissado@gmail.com
Tél : 05.53.59.02.39 ou 06.73.39.50.19