

Menu 28.50€

Mise en bouche

(Mousse de faisan, lingot de foie gras,  
Saint-Jacques mascarpone)

Maquis de foie gras de canard et filet de  
caille aux dattes

Ou

Bonbon de saumon fumé à chaud

Ou

Soufflé de Saint-Jacques et cabillaud,  
sauce homardine

Origami de cabillaud, Saint-Jacques et  
écrevisse, sauce beurre blanc

Ou

Suprême de pintade glacé, mousseline  
d'asperge

Ou

Filet mignon de porc en habit d'hiver cuit  
en basse température

Dessert au choix

34 rue du Ménil – 08200 Sedan

Tel: 03 24 33 57 27

E-mail: [la.ronde.des.sens@orange.fr](mailto:la.ronde.des.sens@orange.fr)

Site : [www.la-ronde-des-sens-08.com](http://www.la-ronde-des-sens-08.com)

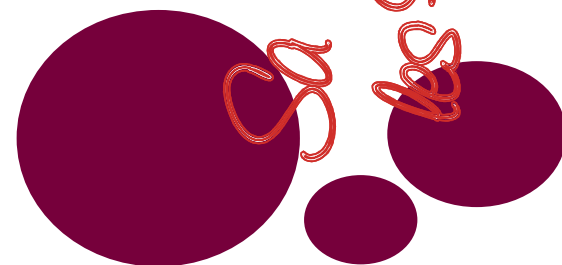
La Ronde des Sens

Vente à emporter 2011



vous propose

*Sa vente à emporter pour  
les Fêtes de Fin d'année*



## Toute commande doit être passée:

- ✓ **Noel:** avant le 21 décembre 2011
- ✓ **Saint Sylvestre et Jour de l'An:** avant le 28 décembre 2011

Toute commande sera à confirmer avec un chèque d'acompte de 50% du montant total de la facture.

## Mises en bouche

### Mini sucette:

- ✓ Mousse de faisan au foie gras de canard et gelée de groseille 0.90 €
- ✓ Saumon grillée aux épices douce 0.90 €
- ✓ Trio de croustillant de crevette 1.80 €

### Mini canapé:

- ✓ Lingot de foie gras et caramel à la fèves de Tonka 0.90 €
- ✓ Magret de canard fumé au chutney de fruits secs 0.90 €

### Mini briochine:

- ✓ Foie gras de canard poêlé et mangue 0.90€
- ✓ Saint-Jacques mascarpone et citron confit 0.90€

## Entrées

- ✓ Soufflé de Saint-Jacques et cabillaud ,sauce homardine 12.60 €
- ✓ Terrine de foie gras aux strass de figues  
Terrine de 250g 25.00 €  
Terrine de 500g 45.00 €
- ✓ Maquis de foie gras de canard et filet de caille aux dattes (la part) 12.80 €
- ✓ Demie homard, maraîchère de légumes 14.00 €
- ✓ Bonbon de saumon fumé à chaud 11.50 €
- ✓ Gambas en kadaïf à l'orange 12.90 €
- ✓ Croustillant de ris de veau aux morilles et huile de truffe 14.00 €

## Plats

- ✓ Origami de cabillaud, Saint-Jacques et écrevisse , beurre blanc 11.90 €
- ✓ Filet de Saint-Pierre au beurre blanc et piment d'espelette 13.90 €
- ✓ Suprême de pintade glacé, mousseline d'asperge 12.30 €
- ✓ Filet mignon de porc en habit d'hiver cuit en basse température 13.20 €
- ✓ Chapon aux morilles 13.90 €

## Desserts

- ✓ L' Absolue chocolat 5.60 €
- ✓ Mont meringué framboise à la vanille de Madagascar 5.60 €
- ✓ Calisson mandarine et pistache 5.60 €
- ✓ Baroque caramel et spéculos 5.60 €