# Pour débuter

### Mises en bouche

2.50€ la pièce

Mise en bouche de St Jacques poêlées

aux clémentines sauce au curry

Macaron de foie gras, figues, pain d'épices

Bouchée de chèvre au sésame et cœur d'olive

## Pain à parlager

Pain hérisson aux brisures de chorizo et 12€ tome de brebis de Plouasne pain disponible pour 4 à 6 pers

### Verrines

3€ la pièce

Cappuccino de carolle à l'orange et cumin Crème Dubarry et dès de foie gras Veloulé de palale douce, lail de coco, et noix de St Jacques

## Pour suivre

#### Entrées

Saumon fumé maison 7€ les 100gr

Fatin de carotte au cumin, chèvre frais, 6€

noisettes concassées

Carpaccio de St Jacques et mangues 7€

St Jacques poêlées aux écorces d'agrumes 7€

Farte fine de foie gras aux pommes vanillées 7€

### Plats

Ntédaillon de lotte au Gewurztraminer 18€

5t Jacques flambées au whisky 18€

Poularde rôtie aux litchis caramélisés 17€

Pavé de biche aux amandes et épices 17€

Ntagret de canard au pain d'épices 18€

## Accompagnements: 2 au choix

Gratin de pomme de terre à la fleur de truffe Ecrasé de patate douce et noisettes Poêlée de jeunes légumes Pommes duchesse Ecrasé de patate douce et noisettes

# Pour terminer

# Petite pause avant le dessert

6€/pers Plateau de fromages locaux: 120gr par personnes 2 fromages de La Moltais à Gévezé, Sabinette de Betton, Tome de brebis de Plouasne. Camembert farci: 6 à 8 pers 10€ noix de cajou, pistache, figues, mascarpone Petit moulin de Gévezé farci: 6 à 8 pers 10€ cranberry, noix d pécan, zeste de citron, mascarpone Desserts Boule de Noël à la vanille de Paimpol, 6€ colur d'agrumes 6€ Sapin de Noël chocolat, cour caramel 6€ Buche manque, coco, passion Buche au sucre d'orge 6€

> <u>pers.</u> <u>D'hésilez pas à nous demander.</u>

PERIODO A PISAR VIDAR NO

Nos bûches sont également disponible en 4,6,8

Vous pouvez passer commandes par mail, téléphone

ou

pendant nos heures d'ouverture

pour Noël avant le mercredi 17 décembre retrait des commandes le mercredi 24 décembre

pour le jour de l'an avant le mardi 23 décembre retrait des commandes le mercredi 31 décembre

ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Restaurant Popolle et compagnie 16 place Jane Beusnel 35760 Montgermont

 Sundi:
 12h-14h

 Mardi:
 12h-14h

 Mercredi:
 12h-14h

 Jeudi:
 12h-14h

 Vendredi:
 12h-14h/19h-22h

 Samedi:
 12h-14h/19h-22h

02 99 68 70 51

popolleelcompagnie@gmail.com



La chaleur des fêtes se savoure ensemble

