

Vente à Emporter pour vos repas de Fêtes de fin d'année.
TOUS LES METS SONT FABRIQUES PAR NOS SOINS (PRODUITS LOCAUX DE PREFERENCE)

Spécialités du Chef

FOIE GRAS DE CANARD EXTRA AU TORCHON

250g environ (4/5 personnes) : 25.00 €

500g environ (8/10 personnes) : 50.00 €

1kg environ (18/20 personnes) : 95.00 €

(Un chutney pommes/figues/passion vous est offert avec le foie gras)

MAGRET DE CANARD FUMÉ PAR NOS SOINS

(pièce d'environ 350/450 gr) : 40 € le kg

FILET DE SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS (environ 1kg)

45 € le kg

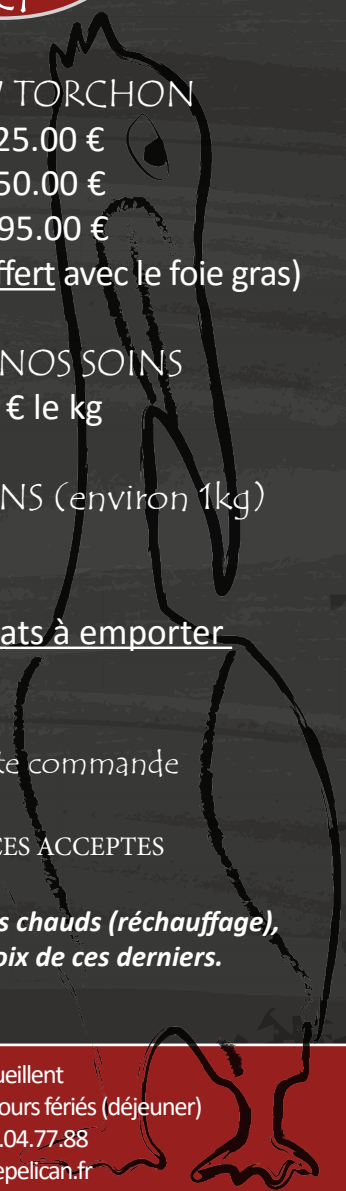
Retrouvez la carte des suggestions des plats à emporter
du Chef au verso !

-10 % Sur la totalité de la facture pour toute commande
avant le 10 décembre 2017.

TICKETS RESTAURANTS & CHEQUES VACANCES ACCEPTES

Conseil pratique : **Afin de faciliter la préparation de vos plats chauds (réchauffage),
nous vous conseillons de rassembler le choix de ces derniers.**

Le chef Olivier Guenoun et son équipe vous accueillent
du mercredi au samedi (déjeuner & dîner), le dimanche et les jours fériés (déjeuner)
13 place Georges Gaudet 44140 Geneston – 02.40.04.77.88
www.restaurantlepelican.fr – contact@restaurantlepelican.fr



Plats à emporter

(part individuelle)

Les Amuse-bouches (6.5€/pers.)

Verrine de saumon fumé chantilly mascarpone, une verrine d'espuma de betteraves / mousse de carottes au cumin et langoustine, une crème brûlée au foie gras.

Les Entrées

Financier au cabillaud, mousse de carotte/passion, zestes de citron vert	7€
Foie gras de canard extra au torchon, chutney pommes/figues/passion	8€
Verrine fraîcheur au saumon fumé par nos soins et gambas, chantilly mascarpone échalote et ciboulette	13€

Les Poissons

Pavé de saumon confit, écrasé de pommes de terre à l'anguille fumée	14€
Coquilles Saint jacques / langoustines et sa bisque aux petits légumes d'hiver	16€

Les Viandes

Suprême de pintade cuite à basse température, sauce à la truffe fraîche d'hiver	14€
Pavé d'autruche mariné cuit à basse température, parfum de vin chaud de Noël	15€
Coeur de ris de veau caramélisé au miel et citron (Garniture : galette de pommes de terre fumées maison)	18€

Les Desserts

La trilogie de desserts (une verrine, un macaron et un dessert au chocolat)	7.50€
---	-------

Menu des fêtes !

25€/personne

ENTREE : Foie gras de canard extra au torchon, chutney pommes/figues/passion
Ou Financier au cabillaud, mousse de carotte/passion

PLAT : Suprême de pintade sauce à la truffe fraîche, galette de PDT fumées

DESSERT : Délice chocolat / mandarine

Toute l'équipe du Restaurant LE PELICAN
vous souhaite de Joyeuses Fêtes !