



PLATS TRAITEURS : **REVEILLON DE NOEL ET DU JOUR DE L'AN A EMPORTER DU RESTAURANT « LE GOUT DES HOTES » A PUSIGNAN**

Les entrées :

- Terrine de foie gras maison au Porto et au Cognac et chutney de myrtille 9€50/part
- Gâteau de foie de volaille sur coulis de tomate maison 5€20/part
- Croustillant de fondue de poireau au saumon frais 6€00/part
- Saint-Jacques poêlées sur crème de panais à la noix de muscade 9€00/part
- Crème de châtaignes au lard grillé 4€80/part

Les plats :

- Médailon de langouste, beurre blanc aux agrumes 27€/part
- Mousseline de lieu noir aux pétoncle et sauce nantua 12€80/part
- Risotto forestier crémeux au parmesan (*plat végétarien*) 10€50/part
- Carbonade de bœuf aux épices de noël 14€80/part
- Rougail saucisse riz pilaf 13€/50part

Les accompagnements :

- Purée de pois cassés à la muscade 4.20€/part
- Gratin dauphinois aux morilles 7€00/part
- Gratin de cardon à la moëlle 6€00/part
- Légumes wokés 5.10€/part
- Flan de pomme de terre Amandine aux pleurotes 5€80/part

**RESTAURANT LE GOUT DES HOTES 3 BIS CHEMIN DU CHATEAU
A PUSIGNAN – 04-72-05-10-26 legoutdeshotes@wanadoo.fr**

**COMMANDES :
AU 04-72-05-10-
26
OU
DIRECTEMENT
AU
RESTAURANT**

AU PLUS TARD :

*** Le mardi 22
DECEMBRE à
14h00 pour
Noël**

*** Le mardi 29
DECEMBRE à
14h00 POUR LA
SAINT-
SYLVESTRE**

**Les desserts maison
7€/part :**

- Bûche chocolat/noisette
- Tarte aux pommes caramélisées
- Crème brûlée à la verveine du jardin
- Pavlova aux fruits rouges

