



La Commanderie de Champarey

Hôtel*** - Restaurant

Logis
HOTELS
RESTAURANTS
DEPUIS 1948


Maitre
Restaurateur

Le restaurant s'invite à la maison

Pour le réveillon de la st sylvestre ainsi

que pour le jour de l'an

Ici tout est fait maison et nous vous proposons de quoi faire un repas de fête complet
sans avoir besoin de courir dans plusieurs magasins.

1 commande, 1 retrait et c'est fait

Menu Sylvestre 34€

**Tartelette façon tatin au fenouil et son tartare de St Jacques,
marinade aux agrumes**

Ou

**Médallions de foie gras au chocolat et piment d'Espelette,
chutney mangue-passion**

**Filet de daurade royale en croûte de chorizo, crème marinière
safranée, polenta gourmande et carottes**

Ou

**½ Magret de canard à l'orange, purée de panais, duo de
courge et shitaké, pommes dauphines**

Dôme à la pomme et à la châtaigne, caramel pomme-citron

Ou

Sphère au chocolat et aux citrons, coulis finement épicé...

Suggestions :

- | | |
|--|-------|
| - La boule de pain blanc maison | 0.50€ |
| - Le pain aux céréales et noix maison | 1€ |
| - Le pot d'apéro maison à partager (houmous ou condiment tomate confite-cacahuète) | 3€ |
| - Filet de truite saumonée en gravelax (pour 3-4 pers), pot de marinade | 15€ |
| - Ballotin de foie gras mi-cuit maison (environ 200g soit 3-4 pers), chutney | 25€ |

La Carte :

Les Entrées :

- Tartelette fenouil et tartare de st jacques, marinade agrume 13.50€
- Médallions de foie gras au chocolat, chutney mangue-passion 14.50€
- Gravelax de truite saumoné aux betteraves, fromage frais aux herbes, marinade 10€
- Foie gras poêlé aux pommes, sauce aigre douce et noix 16.50€

Les Plats :

- Gratin de ravioles aux poireaux, shitakés et parmesan (végétarien) 10€
- Paleron de bœuf cuit basse T°, sauce échalote-vin rouge, gratin dauphinois 13€
- ½ magret de canard à l'orange, purée de panais, pommes dauphines... 15€
- Filet de dorade en croûte de chorizo, sauce safranée, polenta... 15€
- Noix de St Jacques aux choux et shitakés, sauce aux saveurs d'Asie 16.50€

Les Fromages :

- Croustillants de St Marcellin aux noix caramélisées 3.50€
- Cerveille de canut maison 3€

Les Desserts :

- Riz au lait de coco et ananas flambés au rhum 5€
- Praliné croustillant au chocolat guanaja, coulis passion 6€
- Dôme à la pomme et à la châtaigne, caramel pomme-citron 6€
- Sphère au chocolat et aux citrons, coulis finement épicé 7€

Les Boissons :

Les Apéritifs :

- Le punch au lait de poule (spécialité maison des fêtes) 20 cl 4€ ou 1L 16€
- Le punch de saison (jus pomme, poire, vanille, citron et rhum) 20 cl 4€ ou 1L 16€
- Le cocktail fraîcheur sans alcool 20 cl 3.50€
- La boisson finement pétillante sans alcool aux noix vertes et miel de tilleul 20 cl 3.50€

Les Vins en tarif caviste :

- Blanc doux : Côte de Gascogne Vénus n°7 Haut Marin 12€
- Champagne : Pur Meunier d'Esterlin (blanc de noir) 35€
- Blanc : Crozes Hermitage Fayolle 2021 32€
Mâcon Chaintré Cornin 2022 19€
Chablis 1^{er} cru côte de lechet La Chablisienne 2022 38€
- Rouge : Gigondas Amadieu 2022 22€
Crozes Hermitage Thalabert 2021 31€
Cahors le petit clos Triguedina 2021 15€

Réservation par mail avant le 27 décembre (selon disponibilité)

info@la-commanderie.com (Ou Téléphone : 04 74 93 04 26)

(acompte de 50% au moment de la commande)

Récupération des commandes le 31 décembre
entre 13h et 17h

Avec un numéro de commande et les instructions pour les cuissons afin de
pouvoir finir chez vous comme au restaurant.