

# Suggestions de Plats et Menus à Emporter

Valable du 18 au 31 décembre 2020



**Sur Réservation Uniquement 24 heures à l'avance - Service à Emporter de 11h00 à 14h00,**

**Prix par personne.**

Tel : 03 29 63 36 86 ou par mail : [hotel@jamagne.com](mailto:hotel@jamagne.com)

## ENTREES ET APERITIFS

Terrine de nos Montagnes selon Ernest Jeanselme 6€

Saumon d'Ecosse Mariné aux Agrumes et aux Herbes Fraîches 7€

Marbré de Foie Gras de Canard Maison au Naturel, Chutney « Pomme-Figue » 10€

Jambon de Bellota « Pata Negra » Finement tranché 8€/100grs

Huitres Marennes d'Oléron n°3 label rouge 8€ les 6, 15€ les 12

Tapenade Maison 4€ le pot de 200grs

## PLATS

*Tous nos plats sont accompagnés de mini légumes frais et de féculents.*

*Le plat est à réchauffer par vos soins.*

Joue de Bœuf d'une Nuit au Vin de Maury 14€

Ballotine de Volaille Farcie aux Champignons Crémeuse de Foie Gras 16€

Risotto Onctueux au Safran, Saint Jacques et Médailles de Homard 20€

Blanc de Turbot Poché, Bisque de Langoustine Adoucie au Lait de Coco 18€

## DOUCEURS

Royal tout Chocolat 7€

Charlotte « Poires-Caramel » 6€

Tiramisu Praliné-Noisettes 6€

Tartelette Exotique, Meringuée au Combava 5€

Pâte à Tartiner Maison au Chocolat et Noisettes 7€ le pot de 200grs

Confiture Maison (Myrtilles ou Mirabelles) 5€ le pot de 200grs

Suggestions de vins pour accorder vos plats, nous consulter.

**La Table du Rouan – 2 Bld de la Jamagne - Gerardmer**



## **Pour les Petits Gastronomes (jusqu'à 12 ans) 15€**

Blanquette de Volaille <sup>1)</sup> à la Crème de Carotte et Clémentines

Petits Légumes Frais

\*\*\*

Moelleux au Chocolat 1), Cœur Coulant au Carambar

1) Le plat est à réchauffer par vos soins.

## **Menu Festif 45€**

**Du 24 au 31 décembre 2020**

**Uniquement sur réservation 10 jours à l'avance**

3 Bouchées Apéritives

Cannelloni de Saumon Fumé au Yuzu

Mille-feuille Comté-Grison

Tartelette de Homard en Texture

\*\*\*

Sablé Breton au Foie Gras et Magret fumé

Jeunes Pousses et Copeaux de Truffes Noires

\*\*\*

Poulet de Bresse aux Morilles

Balluchon Croustillant de Légumes Oubliés

\*\*\*

« L'Essentiel » Chocolat et Caramel en Texture

**Suggestions de Vins pour accorder votre menu, nous consulter.**

**Toute l'équipe de « La Table du Rouan » vous souhaite de Joyeuses Fêtes.**

**Prenez soin de votre gourmandise.**

***La Table du Rouan – 2 Bld de la Jamagne - Gerardmer***