

TRAITEUR DE LA CÔTE

* SPÉCIALITÉS *

DE

Noël



Ô
TRAITEUR
de la Côte

2025



Les Traditionnels.

Foie Gras.

Mi-cuit au torchon, armagnac, porto & quatres épices.

Ballotin maison accompagné d'un chutney mangue, orange & gingembre

les 250gr tarifs régressifs à partir de 1kg

49.-

Saumon Fumé.

Par nos soins, aromatisé au bois de hêtre (Ecosse).

Accompagné de crème légère au raifort.

250gr

25.-

Gravlax Tradition.

Maison, saumon d'Ecosse aux agrumes.

Mariné aux zestes, aneth fraîche et baies roses.

250gr

25.-

LES PLATS DE NOËL

Cassolette de noix de Saint-Jacques & crevettes sauvages

Homardine à la bisque de carapaces flambée au cognac

portion de 180gr - 21.00 chf

Médaillon de chapon farci Rossini

Cuit lentement et garni d'une farce fine au foie gras de canard, jus de volaille corsé au fumet de truffe noire

portion de 180gr - 19.00 chf

LES GARNITURES DE NOËL

Pomme purée à la tartufata

Purée de pommes de terre à la crème, beurre et tartufata
portion de 250gr - 6.00 chf

Gratin de pommes de terre

Gratiné au four à la crème fraiche
portion de 250gr - 5.00 chf

Cardons gratinés

Crème fraiche et gruyere
portion de 200gr - 9.50 chf

Poêlée de légumes d'hiver

Courge, panais, carottes, céleri et chataignes
portion de 250gr - 5.00 chf