



## Le B4

**vous souhaitez un joyeux Noël et une excellente année 2022.**

Nous vous remercions de la confiance et de la fidélité que vous avez bien voulu nous accorder.

*L'équipe Le B4*



## Envie d'un menu ?

### Menu découverte, 25€

**Entrée :** Pommes caramélisées et foie gras sur brioche

**Plat :** Chapon au Champagne, purée d'endives au Reblochon, pommes dauphines de butternut

**Dessert :** Croustillant au chocolat des fêtes

### Menu festif, 35€

**Entrée froide :** Douceur de truite de mer fumée, caviar de citron, crème de Ronfort

**Entrée chaude :** Vol au vent de St.Jacques à la truffe

**Plat :** Magret de canard aux griottes, tagliatelles aux marrons et tarte tatin de légumes

**Dessert :** Douceur vanille & pomme miel

## Pièces cocktail

Macarons Foie Gras / truite fumée basilic / truffe **1.00€/pièce**

Cuillère crevette pomme oignons noix de cajou, **1.40€/pièce**

Cuillère carpaccio bœuf et tuile de parmesan, **1.40€/pièce**

Cuillère tartare de truite pomme oignons, **1.40€/pièce**

Verrine de foie gras aux pommes, **1.40€**

Plateau sucré (30 pièces), **30€**

Plateau salé (30 pièces), **30€**

Croquettes d'escargots (12 pièces), **10€**



## Entrées froides

Douceur de truite de mer fumée, caviar de citron, crème de raifort, **7.50€**

Tiramisu de gorgonzola et poire, **7.50€**

Truite fumée crémeux au basilic, toast aux céréales, **7.50€**

Pommes caramélisées et foie gras sur brioche, **9.00€**

Foie gras de canard maison (80g) et ses fermentines, **10€**

## Entrées chaudes

Bouchée à la Reine, **4.50€**

Coquille St.Jacques à l'ancienne, **6.50€**

Tarte fine d'escargot à la crème persillée, **8.00€**

Cabillaud au cresson et lard fumé, **10.00€**

Vol au vent de St.Jacques à la truffe, **13.00€**

St.Jacques au lard sur lit de Crémeux de potimarron, **13€**



## Nos plats

Magret de canard aux griottes, tagliatelles aux marrons et tarte tatin de légumes, **14.00€**

Tournedos Rossini, écrasé de pommes de terre à la truffe, poêlée de butternut au miel, **17.00€**

Pavé de lotte à l'armoricaine, riz parfumé aux petits légumes, crumble d'épinards au Chamodource, **15.00€**

Jambon en croûte au Chablis, carottes glacées au miel de Vieux Champs, risotto aux champignons, **9.00€**

Chapon au Champagne, purée d'endives au Reblochon, pommes dauphines de butternut, **14.00€**



## Au poids

Truite fumée **42.00€/kg**

Foie gras maison, **90.00€**

Homard selon cours, **prix sur demande**



## Nos desserts

Douceur vanille & pomme miel **4.00€**

- Mousse légère à la vanille, insert pomme miel, biscuit dacquoise | pain d'épice | -

Douceur pistache & griotte **4.00€**

- Biscuit financier pistache avec éclats de pistache, mousse légère à la pistache, insert griotte avec morceaux -

L'Ardéchois, **4.00€**

- Mousse légère pomme cassis, insert marron noisette, biscuit pain de Gène marron avec éclats -

Croustillant au chocolat des fêtes, **4.00€**

- Chocolat intense, croustillant, riz soufflé au chocolat blanc, mousse chocolat blanc, chocolat noir -



## Passer commande !

Pour une bonne organisation, les commandes sont à passer au **plus tard cinq jours avant la date de livraison ou emport** :

- Par e-mail : [restaurantleb4@gmail.com](mailto:restaurantleb4@gmail.com) en remplissant le formulaire

- Par bon de commande déposé à notre restaurant

- Les commandes seront à retirer à notre restaurant au **3 avenue du 19 mars 1962, Vergigny**

- **Il est également possible de se faire livrer, sur demande et selon notre secteur de livraison.**

## Contactez-nous

**06 52 39 41 19**

**[restaurantleb4@gmail.com](mailto:restaurantleb4@gmail.com)**

**3 Avenue du 19 mars 1962, 89 600 Vergigny**