



Carte - à la carte

 restaurantleb4@gmail.com

 03 86 35 13 37 - 06 52 39 41 19

 Adresse : 3 avenue du 19 mars 1962,
89 600 Vergigny

Choisissez le repas qui vous ressemble

- Entrée chaude ou entrée froide ? Plutôt poisson ou viande ? Faites votre choix -

Nos entrées

Nos entrées froides

- Foie gras de canard au ratafia de cidre, brioche poêlée aux épices, **10.40€**
- Douceur de saumon, **10.00€**
- Assiette périgourdine (salade, magret, foie gras, champignons), **9.20€**
- Gravlax et mi-cuit de truite au sésame, **10€**

Nos entrées chaudes

- Feuilleté Saint-Jacques aux amandes, **14.00€**
- Vol au vent de volaille au Chaource, **8.00€**
- Pavé de flétan sur un velouté de courgettes, **10.00€**
- Cabillaud au chorizo, oignons rouges, coulis safrané, **10.00€**
- Saint-Jacques fraîches poêlées aux poireaux et sa sauce au Noilly, **12.00€**
- Vol au vent d'escargot, **9.00€**



Nos pauses gourmandes, **2.90€**

- Framboise malibu
- Cerise liqueur
- Pomme manzana
- Citron limoncello



Nos plats

Côté poissons

- Saint-Jacques poêlées aux amandes, **14.00€**
- Dos de flétan au basilic frais et coulis de langoustine, **12.00€**
- Aumonière de sole aux petits légumes de saison, crème de Whisky, **12.00€**
- Lotte rôtie, chips de poitrine fumée, tagliatelles de courgettes, **14.70€**

Côté viandes

- Suprême de poulet au Chaource, **11.00€**
- Fondant de volaille aux écrevisses, **11.00€**
- Magret de canard aux griottes, **11.00€**
- Suprême de volaille fermière au Chaource risotto crémeux au parmesan, **14.70€**
- Tournedos de filet de bœuf mariné à l'huile de truffe, **15.50€**
- Fondant de volaille au basilic et amandes, **9.20€**
- Médaillon de noix de veau lardé et pleurotes, **13.20€**



Accompagnements, 2 au choix, 3.20€ par pers

- Tarte tatin de légumes
- Pomme percyçoise (pomme de terre creusée et sauce aux herbes)
- Poêlée de champignons de Cussangy
- Pomme paysanne (pommes de terre entourées de lard)
- Gratin de légumes
- Vol au vent de légumes
- Choux farcis aux légumes

Notre plateau de fromage

- Assiette de fromages (Soumaintrain, Chaource, Comté), **3.30€**
- Plateaux de fromages (Soumaintrain, Chaource, Comté, Brie, Délice de Bourgogne aux fruits...) et son mesclun, **4.50€**
(plateau où l'on propose aux invités, service à table)
- Buffet de fromages OU pièce montée de fromages et son mesclun (minimum 6 variétés), **4.50€ buffet/5€ pièce montée**

Pain

- Pain (boule sur table, spécialité de pains à choisir), **0.90€**



Nos options

- Service repas (forfait par personne), **14.00€**
- Serveur à l'heure, **30€/heure**
- Cuisinier à l'heure, **40€/heure**
- Vaisselle (assiettes, verrerie sur table 3 verres, 2 types de couvert, cuillère dessert), **6.30€**
- Nappage blanc sans motif, table classique, **2.00€/pers**
- Nappage table buffet, **10.00€/nappe**
- Serviette de table tissus sans motif, **1.20€/serviette**
- Frais supplémentaire :**
Mise en place d'une étuve possible / livraison de la vaisselle &/ou mets / frais de récupération de matériel après prestation / livraison des mets chaud / mise sous container ... sur demande

