Le Buré

BRASSERIE TOURANGELLE DEPUIS 1935

Menu de fêtes

Le Buré

BRASSERIE TOURANGELLE DEPUIS 1935

38€

HORS BOISSONS

Entrées

FOIE GRAS AU PORTO
Compotée de Granny Smith, crumble de noisettes
ou
6 ESCARGOTS
Beurre persillé relevé d'une pointe d'ail
ou
CARPACCIO DE SAUMON GRAVLAX
Assaisonné d'aneth, crème fouettée mascarpone, citron vert
ou
6 *HUÎTRES DE CANCALE N°3*
Quartiers de citron, vinaigre à l'échalote, fines tranches de pain de seigle, beurre salé

Plats

MAGRET DE CANARD ENTIER
Sauce au poivre, poêlée de pleurotes, embeurrée de pommes de terre
ou
SOURIS D'AGNEAU
Confite 7 heures au thym, jus aux herbes,
embeurrée de pommes de terre, poêlée de pleurotes
ou
NOIX DE SAINT-JACQUES
Risotto crémeux safrané, poêlée de pleurotes, sauce beurre blanc
ou
RIS DE VEAU EN PERSILLADE
Poêlée de pleurotes, röstis de pommes de terre

Desserts

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS
Saint-Nectaire AOP, Sainte-Maure, bleu d'Auvergne,
Olivet cendré, beurre demi-sel, feuilles de saison, noix
ou
PROFITEROLE
Garni de glace vanille, crumble noisette, nappé de chocolat chaud
ou
PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES
Meringue chantilly, 1 boule de sorbet orange sanguine,
1 boule de sorbet mangue, coulis de passion clémentine
ou
POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE
Crémeux au chocolat noir et à la vanille, crumble de noisettes

Réservations **au restaurant,**
ou par mail à **brasserie.lebure@gmail.com**
ou par téléphone au **02 47 05 67 74**