

2024

Notez votre commande



vous souhaitez de bonnes fêtes

Menus de Fêtes

Le Ginkgo

RESTAURANT - TRAITEUR

Le Bernand • 42510 Balbigny

04 77 26 12 53 • 06 98 25 03 20

contact@aubergeleginkgo.fr



À EMPORTER

Menu

A partir de 4 personnes minimum

28 € par personne

Entrée

Panacotta de cèpes,
Foie gras et magret en gourmandise
Crumble de fruits à coque

Plat

Rouelle de Chapon
Petit épeautre en risotto
Le tout en effluve de truffe

Fromage

Sélection de fromages affinés

Dessert Pour Noël

Bûche Maison
(chocolat Li Chu «Weiss», tangelo, pomelos)

Dessert Pour Nouvel An

Panettone des Fêtes Maison

Apéritif

Assortiment de mises en bouche
composé de 5 pièces 6 €

Les Entrées

Panacotta de cèpes,
foie gras et magret en gourmandise,
crumble de fruits à coque..... 8,50 €
Royale de butternut, copeau de foie gras,
confit d'oignon rouge,
jeunes pousses..... 8,50 €

Les Traditionnels

Foie gras traditionnel mi-cuit *Maison*
IGP sud ouest
- portion (chutney et toast)..... 10,50 €
- 500 g 68 €
- 1 kg 125 €

Le Saumon « Gravlax citron aneth » *Maison*
- portion 9,50 €
- au poids tranché le kg 59 €

Magret de canard « Gravlax » *Maison*
IGP sud ouest
- la pièce tranchée (≈280/300 g) 24,50 €

Les Plats Chauds

Nos viandes

Traditionnelle volaille chaponnée
sauce crème
(aux morilles, supplément 4,50 €) 15,50 €

Rouelle de chapon
en effluve de truffe 13,00 €

Confit de cerf sauce royale,
chutney cranberries framboises..... 12,00 €

Pavé de cerf façon Rossini, jus aux truffes
(avec morilles, supplément 4,50 €) .. 17,00 €

Filet de veau, gastrique miel,
châtaignes et cèpes 17,00 €

Ris de veau et escargots en lutée 16,00 €

Nos poissons

Gibelotte de lotte façon matelote.... 15,50 €

Fondant de saumon, chair et bisque de
homard 14,00 €

Chaque plat est accompagné de petit
épeautre en risotto

Légumes

Mélange de légumes d'hiver
croquants et fondants 5,00 €

TOUS LES PLATS PROPOSÉS
SONT PRÉPARÉS PAR NOS SOINS