

2025

Notez votre commande



vous souhaite de bonnes fêtes



RESTAURANT - TRAITEUR

Le Bernand • 42510 Balbigny

04 77 26 12 53 • 06 98 25 03 20

contact@aubergeleginkgo.fr

*Menus
de Fêtes*

À EMPORTER

Le Ginkgo



Menu

A partir de 4 personnes minimum

28 € par personne

Entrée

« L'écu d'or du Ginkgo »

Royal de châtaignes, Foie gras

Coquilles d'or de pain d'épice



Plat

Canette semi confite,

Gastrique vin jaune

Garniture de Fêtes



Fromage

Artisans GAEC Locaux



La création pâtissière

Jardins d'hiver :

Velours Noir « Mahoë »,

Sudachi et brise de Verveine

Disponible en format bûche pour Noël,
et en format entremet pour le jour de l'an

Apéritif

Assortiment de mises en bouche

composé de 5 pièces **6,50 €**

Les Entrées

Crèmeux homard, méli-mélo de crustacé

jeunes pousses, croquant aux algues ... **8,50 €**

« L'écu d'or du Ginkgo »

Royal de châtaignes, foie gras

coquilles d'or de pain d'épice **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 €**

Canette semi-confite,

gastrique vin jaune **13,00 €**

Fondant de cerf

sauce demi-deuil truffée..... **12,00 €**

Pavé de cerf façon Rossini, jus aux truffes

(avec morilles, supplément 4,50 €) **17,00 €**

Faux filet de veau rosé, cuit tout

en douceur, demi glace miel Cognac.... **17,00 €**

Ris de veau rôti, jus épicé à l'Hypocras,

chutney poire noisette **16,00 €**

Nos poissons

Filet de sandre, agrumes et beurre

« Mandarine Napoléon » monté... **15,50 €**

Symphonie des lacs,

l'omble travaillé comme un soufflé,

coulis de crustacés Lacustre..... **14,00 €**

Chaque plat est accompagné

de notre garniture de Fêtes :

mousselines de racines,

éclats de butternuts, cèpes, Morilles

Légumes

Mélange de légumes d'hiver

croquants et fondants **5,00 €**

TOUS LES PLATS PROPOSÉS
SONT PRÉPARÉS PAR NOS SOINS