Les Délices d' Orcines

"Le choix des saveurs"

22 route de la baraque 63870 ORCINES
Tel: 09 81 20 99 66
Mail: simongamot@delicesdorcines.fr

• Commandes de Noël :

avant le 21 décembre.
Retrait le 24 décembre, de 10 h à 14 h.

• Commandes du réveillon du Nouvel An :

avant le 28 décembre.
Retrait le 31 décembre, de 10 h à 14 h.

Mise en bouche :
Tartine de saumon gravlax,
duo de mousses chèvre et betterave rouge,
pickles de légumes (4€)

Entrées :
Truite basse température aux agrumes,
crème de raifort aux zestes d'agrume (5€)
Terrine de St Jacques et saumon fumé,
crémeux de petits pois au lard fumé (6€)
Médaillon de foie gras maison mi-cuit
au Banyuls ambré, chutney de mandarine
et crumble de pain d'épice (9€)

Poissons :
Corolle de bar farcie aux épinards,
beurre blanc aux baies roses (8€)
Tarte fine de St Jacques sur sa fondue de poireaux
et sa sauce champagne (9€)
Bonbon de homard et gambas,
bisque au lait de coco (10€)

Viandes :
Aiguillettes de chapon poêlées
et son jus de viande aux châtaignes (8€)
Sauté de cerf aux cèpes (9€)
Croquette d'effiloché de canard
et son jus de viande aux morilles (10€)

Garnitures :
Embeurrée de pomme de terre
aux herbes fraîches (3€)
Poêlée de légumes d'antan (3.50€)
Risotto aux morilles et ail noir (4€)

Fromage :
Croustille de bleu d'Auvergne aux noix,
compotée de poire au poivre de Madagascar (3.50€)

Desserts (4€) :
Buche de noël au chocolat noir,
insert mousse fromage blanc, myrtilles et violette
Boule de noël crémeux de mascarpone
aux grains de vanille, cœur passion
et crumble à la cannelle
Entremet base croustillante, mousse chocolat blanc
et gelée de fruits rouge

*****

Les plus :
Plateau 5 amuses bouche de fête : 6€
Foie gras maison mi-cuit au banyuls ambré
(10€/100gr)
Saumon cuit au gravlax (7€ /100gr)
Saumon fumé (8€/100gr)

Menu à 22€ :

Truite basse température aux agrumes,
crème de raifort aux zests d'agrume
Aiguillettes de chapon poêlées
et son jus de viande aux châtaignes
Embeurrée de pomme de terre
aux herbes fraiches
Croustille de bleu d'Auvergne aux noix,
compotée de poire au poivre de Madagascar
Dessert au choix

Menu à 40€

Mise en bouche : Tartine de saumon cuit au gravlax, duo de mousses(chèvre et betterave rouge) et pickles de légumes
Médaillon de foie gras maison mi-cuit
au Banyuls ambré, chutney de mandarine
et crumble de pain d'épice
Corolle de bar farcie aux épinards,
beurre blanc aux baies roses
Croquette d'effiloché de canard
et son jus de viande aux morilles
Risotto aux morilles et ail noir
Croustille de bleu d'Auvergne aux noix,
compotée de poire au poivre de Madagascar
Dessert au choix