

Nos Menus

Cupidon

30€

Verrine de rouget et homard et sa crème de petits pois

Cassolette de sandre et écrevisses et sa crème de lard

Paleron de porc caramélisé à la Bergamote
Moelleux de pomme de terre
Légumes d'antan

Tonnerre

33€

Lotte et St Jacques accompagnées de sa soupe Thaï

Cassolette d'escargots et grenouilles et crème d'échalote et cidre

Cuisse de chapon de pintade à l'orange et gingembre
Moelleux de pomme de terre
Légumes d'antan

Comète

37€

Foie gras aux perles de Monbazillac et sa figue pochée

Demi-sphère de chevreuil aux châtaignes, sauce morilles

Suprême de chapon farci aux écrevisses
Moelleux de pomme de terre
Légumes d'antan



Chez Tisserant

Au magasin un grand choix de produits festifs maison: terrines charcutières, de poisson, ballotines, saumon fumé...

Pour toutes commandes de poulets de Bresse, rosbif, gigots, rôti de veau, volailles festives, gibiers de nos régions

Nous sommes à votre écoute pour vous conseiller
Merci de réserver
Nous travaillons des viandes Française de qualités sélectionnées

Ouvert tous les jours de 7h à 12h30 & 14h30 à 19h
Fermé le 25 décembre et le 1er Janvier

Bonnes Fêtes

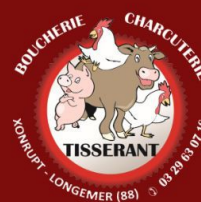
1262 Route de Colmar
88400 Xonrupt-Longemer
Tél: 03 29 63 07 16

www.chez-tisserant.fr

Menu des Fêtes

2023

Fabrication 100% Maison



ne pas jeter sur la voie publique

Les Entrées Froides

Verrine de rouget et homard et sa crème de petits pois	8,90€
Lotte et St Jacques accompagnées de sa soupe Thaï	10,90€
Foie gras aux perles de Monbazillac et sa figue pochée	12,90€



Les Entrées Chaudes

Demi-sphère de chevreuil et son fondant aux airelles, sauce morilles	9,90€
Cassolette de sandre et écrevisses et sa crème de lard	9,90€
Cassolette d'escargots et grenouilles, crème d'échalote et cidre	9,20€
Poêlé de St Jacques et sa crème de potimarron	12,50€
Bouchée à la reine	4,80€
Bouchée aux ris de veau	7,50€
La coquille St Jacques	7,50€
La dz d'escargots pur beurre maison	7,50€

Les Poissons Chauds

Demi langouste grillée	23,90€
Pavé de cabillaud rôti au miel des montagnes et myrtille accompagné de son risotto au lard fumé	14,90€

Les Légumes Maison

Moelleux de pomme de terre et légumes d'antan	3,90€
-----------------------------------------------	-------

Les Viandes Cuisinées

Paleron de porc caramélisé à la Bergamote, moelleux de pomme de terre, légumes d'antan	12,50€
Mijoté de cerf et ses spätzles	10,90€
Caille farcie au foie gras, moelleux de pomme de terre, légumes d'antan	14,90€
Suprême de chapon farci aux écrevisses, moelleux de pomme de terre, légumes d'antan	15,90€
Cuisse de chapon de pintade à l'orange, gingembre et citronnelle Moelleux de pomme de terre, légumes d'antan	14,50€



Les Volailles entières

Le chapon de Dombes farci Volaille d'environ 4kg (8 à 10 pers)	105€
La dinde des Dombes farcie Volaille d'environ 3,6kg (8 à 10 pers)	99€
Le poularde sauce suprême Volaille d'environ 2,6kg (5 pers)	59€
Le mini chapon des Landes farci Volaille d'environ 2,5kg (5 pers)	69€

Le Feuilletage

Tourte aux grenouilles Minimum 4 personnes	9,50€/Pers
Tourte pintade vin jaune et morilles Minimum 4 personnes	9,50€/Pers
Tourte veau et pommes Minimum 4 personnes	4,90€/Pers
Jambon en croûte et spätzles Minimum 4 personnes	10,90€/Pers

Le Dessert Maison

Notre délice de fêtes : Noisettes grillées, mousse chocolat blanc, fondant de framboise, biscuit madeleine, ganache chocolat noir	5,90€
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

