

Octobre :

- vendredi 10 : Repas Français

Œuf poché de caille sur son lit de poireaux

Volaille en crapaudine au jus d'échalotes

Aumônière de légumes de saison

Tarte au citron revisitée

- vendredi 24 : Cocktail dinatoire

Chutney de patates douces et lardons

Crumble de poireaux aux gambas

Nouilles chinoises au poulet

Croûtons de lieu à la grenobloise

Risotto pommes, caramel

Gâteau corse au fromage de brebis

Novembre :

- vendredi 7 : Repas Végétarien

Gnocchis de pommes de terre et coulis de chou vert

Risotto de christophine, ail et butternut

Cheesecake avocat et citron vert

- vendredi 21 : Repas Italien

Calamars farcis

Saltimbocca de poulet à la mozzarella, sauce à l'amaretto

Poêlée de patates douces et pommes de terre

Torta di Noci

Décembre :

Majoration de 10€

- vendredi 5 : Cocktail dînatoire festif

Biscuit financier aux figues, ganache foie gras
Tartare de saint-jacques et huîtres, mousse de chou-fleur
Velouté de topinambours aux magrets fumés
Bouchée de saumon fumée à l'avocat
Forêt Noire revisitée
Mini Pavlova aux fruits de saison

- vendredi 19 : Menu festif de Noël

Tatin de christophine au foie gras et magrets fumés
Saint-jacques et gambas marinées aux baies de batak, crème de
poireaux
Carottes glacées aux agrumes, Charlotte de champignons
Biscuit dacquoise, ganache chocolat et fruits frais

Réservations obligatoires par mail ou par téléphone :
comptoirdeladiguemontaigu@gmail.com
02 51 62 42 89