

*Restaurant*

# **LA FARANDOLE GOURMANDE**

## **Carte des fêtes 2024**

---

5, avenue Jean Moulin

89000 Auxerre

09 81 05 24 13

06 32 13 84 79

[didierbarjot.fg@orange.fr](mailto:didierbarjot.fg@orange.fr)

[www.farandole-gourmande89.fr](http://www.farandole-gourmande89.fr)

**Commandes jusqu'au 16 décembre pour Noël et 23 décembre pour Nouvel An, avec versement d'un acompte de 30%.**

**Selon l'abondance des commandes, nous ne pourrions peut-être pas répondre à toutes vos attentes.**

**Merci de votre compréhension.**

Joyeuses fêtes à tous !

## **HORAIRES**

Mardi 24 décembre et mardi 31 décembre ouvert de  
7h à 14h sans interruption



## L'APÉRITIF

Plateau de petits fours cocktail 24 pièces 17,40 €

Plateau de gourmandises 16 pièces

Navette poulet curry  
Navette saumon fumé  
Bruschetta antipastis  
Macaron foie gras  
Macaron chèvre miel  
Jambon sec et jambon persillé  
Boudin noir et pomme caramélisée  
Mini blinis wasabi, piquillos et magret fumé

19,90 €

Pain surprise saumon fumé 29,50 €

Pain surprise mélangé 26,90 €

## LES ENTRÉES FROIDES

Paté croûte Pyramide des saveurs 6,20 €

Bûchette au saumon et colin sur pain malte 6,20 €

Chair de Homard et St Jacques aux petits légumes confits 8,90 €

Bruschetta de Tataki de thon et tartare d'avocat 6,90 €

Gravlax de bœuf en carpaccio, petite mayonnaise câpre 7,60 €

## LES ENTRÉES CHAUDES

Coquille St Jacques, champignons frais, velouté de poisson,  
bouquet de crevettes et fleurons 6,50 €

Croustillant de canard confit, glace de viande Xérès 6,50 €

Tarte fine escargot et saumon sauce beurre blanc 6,60 €

Escargots de Bourgogne (douzaine) 6,40 €

Bûche aux trois crustacés, bisque d'écrevisse 6,20 €

Bouchée à la reine volaille et champignons 5,90 €

Velouté de châtaignes, œuf parfait à l'huile de sésame grillé 6,50 €

## LES POISSONS à 15,80 €

Filet de bar crème de Raifort

Filet de sole en papillote, sauce matelote

Tresse saumon-cabillaud aux agrumes

## LES VIANDES à 16,80 €

Souris de cerf, sauce figues

Jarret d'agneau à la moutarde, romarin

Caille, farce fine sauce groseille

Carré de veau laqué et miel quatre épices

Cœur de faux-filet de bœuf sauce champagne

Mini ballotine de pintade, marrons, trompettes, sauce châtaigne

## ACCOMPAGNEMENT VIANDE ET POISSONS

Panier de pommes de terre et patate douce

Tarte tatin provençale

## PLATEAUX DE FROMAGES AFFINES M. LEROUX 4 PERSONNES

Soumaintrain fermier, Camembert au lait cru Gouray,  
Crottin de chèvre de l'Yonne, Fourme, Morbier **12,90€**

Chaource, Comté fruité, Affiné au Chablis,  
Tome de Savoie fermière, Crottin de Chavignol **13,40€**

### LES DESSERTS À 4,50€

Petit bonnet de Noël : biscuit amande, feuilletine chocolat blanc, mousse fruits rouges et compotée de fruits rouges

Finger chocolat au caramel Pécan : biscuit cacao, feuilletine pécan, mousse au chocolat noir et caramel crémeux

Cube marron coing gingembre : biscuit madeleine citron vert, compotée de coing - gingembre, mousse au marron

**SOUPE A L'OIGNON : 3€ PAR PERSONNE**

**MENU TRADITION**  
**30,90€ / PERSONNE**

Paté croûte Pyramide des saveurs ou  
Bûchette au saumon et colin sur pain malte

\*\*\*\*

Coquille de St Jacques ou

Escargots de Bourgogne  
(douzaine)

\*\*\*\*

Mini ballotine de pintade, marrons, trompettes sauce châtaigne ou

Souris de cerf sauce figues

*Accompagnés de leurs légumes*

\*\*\*\*

Trio de fromages et sa salade

\*\*\*\*

Petit Bonnet de Noël

**MENU PRESTIGE**  
**34,90€/PERS**

Gravlax de bœuf en carpaccio, petite mayonnaise câpre ou  
Bruschetta de Tataki de thon et tartare d'avocat

\*\*\*\*

Croustillant de canard confit, glace de viande Xérès ou

Bouchée à la reine ris de veau et champignons

\*\*\*\*

Cœur de faux-filet de bœuf sauce champagne ou

Caille, farce fine sauce groseille

*Accompagnés de leurs légumes*

\*\*\*\*

Trio de fromages et sa salade

\*\*\*\*

Cube marron coing gingembre