



SÉLECTION GOURMANDE DES FÊTES À EMPORTER

Pensez à réserver !

Nous prenons vos commandes par mail uniquement :

lambroisie@live.fr | en indiquant :

- ▶ Votre nom et prénom
- ▶ Votre numéro de téléphone
- ▶ Votre jour de retrait avec l'heure
- ▶ Votre choix avec le nombre de portions

Possibilité de bouteilles de vin / bulles sur place...

**Commandez dès à présent pour éviter la
rupture de produits !**

Pour Noël, jusqu'au 20 Décembre

Pour le Nouvel An, jusqu'au 27 Décembre

Comment récupérer vos commandes ?

▶ **À Noël :**

Mercredi 23 Décembre

de 14h à 18h

Jeudi 24 Décembre

de 9h à 12h & de 14h à 18h

Vendredi 25 Décembre

de 9h à 11h

▶ **Au Nouvel An :**

Mercredi 30 Décembre

de 14h à 18h

Jeudi 31 Décembre

de 9h à 12h & de 14h à 18h

RESTAURANT L'AMBROISIE : 39 Rue de la République,
71000 MÂCON | www.lambroisie.fr | lambroisie@live.fr |

03.85.38.12.21 | 06.89.10.67.67

**PERRADIN Florian et son équipe vous
souhaitent un Bon Appétit !!**



Notre sélection de Cocktails pour l'Apéritif

"Le Classik" : 5 pièces à 7€ / personne

- ▶ Blinis et sa crème de thon citronnée
- ▶ Tranche de Pain d'épices et sa ganache de foie gras et figues
 - ▶ Verrine de crème de pomme de terre à la truffe
 - ▶ Pic de magret de canard fumé roulé au foie gras et pruneaux d'Agen
- ▶ Navette briochée au jambon cru et crème moutardée

"Le Festival" : 7 pièces à 9€ / personne

- ▶ Crémeux de légumes à l'ancienne, amande torréfiée
 - ▶ Gravlax de saumon à l'aneth
- ▶ Navette au Charbon végétal au saumon fumé et beurre frais
 - ▶ Club sandwich à la rilette de crabe
 - ▶ Crevettes marinées au citron vert et wasabi
 - ▶ Macaron au foie gras et poire
- ▶ Boudin blanc, foie gras et abricot moelleux sur canapé

"Le Prestige" : 9 pièces à 11€ / personne

- ▶ Macaron à la truffe
 - ▶ Gravlax de saumon à l'aneth
- ▶ Navette au Charbon végétal au saumon fumé et beurre frais
 - ▶ Club sandwich à la rilette de crabe
 - ▶ Crevettes marinées citron vert et wasabi
 - ▶ Macaron au foie gras et poire
- ▶ Boudin blanc, foie gras et abricot moelleux sur canapé
- ▶ Verrine de tartare saint jacques, tomates confites et chorizo
 - ▶ Pic de magret de canard fumé roulé au foie gras et pruneaux d'Agen

Notre sélection de Menus

Menu "du Chef" 24€ :

Entrée froide

Terrine de saumon fumé servie froide, mayonnaise au citron et son mesclun

Plat chaud

Cuisse de canard confite aux cèpes et champignons de Paris bruns

Gratin de pommes de terre

Dessert

Délice gourmand au praliné de cacahuète et au caramel

Menu "Gourmand" 34,50€ :

Mise en bouche

Crèmeux de la mer, Espadon fumé et son gressin

Entrée froide

Sphère au Saumon fumé et avocat crème acidulé au wasabi et son feuilleté aux graines

Entrée chaude

Tourte aux escargots et champignons accompagnée d'une crème en persillade

Plat chaud à choisir

Dos de merlu, sauce homardine

OU

Suprême de volaille, sauce truffe

Garniture

Lingot de polenta et sa poêlée de légumes anciens (carottes, panais, rutabagas, navets, butternuts)

Dessert à choisir

Sphère à la vanille et coeur de figue

OU

Dôme à la ganache Popcorn et sa compotée de Mandarine



Menu "Delux" 44,50€ :

Mise en bouche

Panna cotta de crustacé et salpicon de crevettes marinées aux agrumes

Entrée froide

Tataki de thon au soja et gingembre avec son mesclun et légumes croquants

Entrée chaude

Mousseline de Saint Jacques et sa bisque de Homard

Plat chaud à choisir

Filet de Sandre sauce au champagne

OU

Aiguillette de chapon sauce au vin jaune

Garniture

Poêlée forestière aux champignons et à l'ail des ours
Et Gratin de pommes de terre

Dessert à choisir

Sphère à la vanille et cœur de figue

OU

Dôme à la ganache Popcorn et sa compotée de Mandarine

OU

Délice gourmand au praliné de cacahuète et au caramel

Macaron et cannelé en mignardises

Menu "Enfant" 12€ :

Plat chaud

Blanquette de volaille à la crème et gratin de pommes de terre

Dessert

Moelleux au chocolat