

# Nos menus gourmands

menu **27** euros

27€ PAR PERSONNE

—  
En verrine rétro, duo de poissons marinés,  
en gravelax émincé de chou blanc  
sauce aux condiments

Raviole d'escargots et morilles émulsion d'asperges

Tournedos de magret de canard et butternut

Tian de légumes d'automne et poelée sylvestre

menu **31** euros

31€ PAR PERSONNE

—  
Marbré de foie gras de canard aux pleurotes  
et son chutney

Pavé de cabillaud sauce au curry vert

Noix de Veau sauce périgueux,  
gâteau de pommes de terre façon sud ouest,  
endive caramélisée

**DATES À RETENIR** *Dernier délai pour les commandes*  
Noël / **dimanche 16 décembre**  
Nouvel an / **dimanche 23 décembre**

Pour des raisons techniques  
nous ne procédons à aucun changement dans les menus.

Laissez-vous tenter par nos

# produits festifs

## Les volailles festives

Toujours très tendance

Chapon fermier braisé aux chataîgnes,  
*la part* **10€**

Poularde fermière au boudin blanc de volaille  
truffé, sauce sylvestre, *la part* **12€**

Dinde farcie braisée, *environ 8 pers.* **55€**

Chapon fermier braisé aux chataîgnes,  
*entier, environ 8 pers.* **75€**

## Le gibier

À partir de 4 personnes

Le civet de sanglier **6€**

La mitonnée de biche aux aïelles **6,50€**

Le civet de chevreuil **6,50€**

Le filet mignon de sanglier **7,50€**

sauce Périgueux

Le baeckeoffe aux trois gibiers, **7,50€**

*à partir de 8 pers.*

Le pavé de gigue de chevreuil **9€**

sauce grand veneur

**Caviar** Distributeur de la marque CAVIAR DE NEUVIC, *Producteur de caviar français*

# Thiébaud

BOUCHERIE, CHARCUTERIE  
& TRAITEUR

19, rue de la Xavée  
88200 Remiremont

Tél : 03 29 62 11 00  
contact@charcuterie-thiebaud.fr

[www.charcuterie-thiebaud.fr](http://www.charcuterie-thiebaud.fr)