



# Restaurant Le Petit Pasteur

Cuisine Bistrot fait Maison

## Menu St Valentin

50€



Mise en bouche :

Velouté de châtaigne touche de truffe noire Melanosporum.

\*\*\*\*\*

**Noix de St Jacques poêlées,**

purée de patate douce, crème gingembre.

Ou

**Tranche de Foie gras mi-cuit au ratafia,**

gelée de Champagne, brioche maison.

\*\*\*\*\*

**Ballotine de Sole farcie à la mousseline de langoustines,**

sauce safran, pommes de terre écrasées aux câpres.

Ou

**Suprême de volaille, sauce poulette au vin jaune,**

poêlée de champignons de Paris & morilles séchées,  
pommes de terre dauphine maison aux herbes fraîches.

\*\*\*\*\*

**Le Plaisir des Caraïbes**

*(biscuit ananas, blanc coco, crémeux caraïbe, mousseux yaourt citron vert)*

Ou

**Le Tentation Chocolat Praliné**

*(sablé breton, biscuit chocolat noisette, crémeux praliné, mousse chocolat)*

→ **RESERVER VOTRE TABLE AU RESTAURANT dès maintenant (servi uniquement le soir)**

*(chèque d'arrhes demandé pour valider la réservation non encaissé jusqu'à votre venue / si annulation prévenir 72h à l'avance)*

**Afin de profitez pleinement de votre repas,**

**il vous est recommandé de Pré-commander vos choix dans le menu à 50€**

**Restaurant Le Petit Pasteur**

**Chalons en Champagne**

**03.26.68.24.78**

→ **VOUS PREFEREZ MANGER A LA MAISON : COMMANDER LE MENU à EMPORTER**

**(Passer commande par téléphone ou par mail sur [reservationlepetitpasteur@orange.fr](mailto:reservationlepetitpasteur@orange.fr)**

*(indiquer votre nom/prénom et numéro de téléphone)*

**Menu à emporter à 35€ (pas de mise en bouche dans le menu à emporter)**

**Sur commande uniquement et confirmation par le restaurant.**

→ **Retrait des commandes le mardi 14 février 2023 de 14h30 à 18h.**



Quantités  
limitées