



MENU 60 €

Coquille St Jacques rôties

au piment d'Espelette émulsion au Nolly Prat

Crèmeux de topinambour

Filet de bœuf charolais réduction Foie gras/ truffes,

Crèmeux de potimarron aux éclats de châtaignes

Brie de Meaux à la truffe

De la maison Rothschild

Bûche Esprit Bretagne

*Croustillant praliné noisette, biscuit moelleux chocolat caramel tendre
beurre sale, noisette caramélisée, crème diplomate à la vanille mousse
chocolat noir 70%*



Bonnes Fêtes

De Fin d'année !!!

Les Poissons :

Filet de turbot snacké

Émulsion à l'oseille

Rizotto de coques persillées

25 €

Filet de Bar émulsion au champagne

Fondue de poireaux

à la chair de tourteaux

22 €



Les Entrées :

*Terrine de foie gras mi-cuit
au Monbazillac,*

*Confiture d'oignon au vin de
Bordeaux 14 €*

*Cassolette de Ris de veau au
Sauternes 24 €*

Les Viandes :

Filet de Bœuf Charolais réduction

Foie gras / Truffes,

Crèmeux de potimarron aux

Eclats de châtaignes

26 €

Pavé de Quasi de veau aux Morilles,

Pommes de terre aux chanterelles

23 €



L'Équipe

Iribarne Traiteur



VOS FÊTES

A EMPORTER

141 Rue Michel Montaigne

33 350 CASTILLON LA BATAILLE

05.57.40.55.87

06.11.96.50.43

Iribarne.laurent@wanadoo.fr

Commander avant le 18 Décembre 2022

