**Menu de fêtes**

## Ab 06/12/2016 erhältlich bis zum 31/12/2016

## geschlossen am 25 Dezember 2016

## Vorspeise- Entrée

***Bouchée à la reine*** *aux Saint Jacques, petits légumes croquants et sa béchamel*

Jakobsmuscheln Königinpastete, mit kleinen Gemüse und Bechamel Sauce 12€

***Terrine de foie gras*** *de canard au cognac, salade verte, chutney de figues et fruits secs*

Terrine von Entenstopfleber mit Cognac, grünem Salat, Feige Chutney mit trockenen Fuchten 15€

***Pâté en croute de pintade*** *à la pistache et salade du chef*

Perlhuhn Pastete mit Pistazien und Salat „du Chef“ 12€

## Haupgericht

***Tournedos de Boeuf “vieille France”*** *sauce aux cèpes et son escalope de foie gras poêlée, poêlée de legumes, petit gratin de pomme de terre*

Rind nach französisch traditioneller Art, Steinpilz Sauce mit Leberschnitzel, klein Gemüse und Kartoffel Gratin 18€

***Saumon grillé au sésame****, beurre persiliée et poêlée de champignons et sa purée maison*

Gegrillter Lachs mit Sesam und Petersilien-Butter, Champignons Pfanne und Püree 15€

***Magret de canard*** *aux chataîgnes et son flan aux legumes de saison*

Entenbrust mit Maronen und Gemüseflan 17€

Nachtisch- Dessert

**Bûche exotique**

*Mousse au chocolat extra bitter insert Mangue/Passion*

Schokoladenmousse mit Mango und Maracuja 6,10€/pers.

**Bûche Edelweiss**

*Crème légère au citron et son insert à la framboise*

Leichte Zitronencreme, Himbeerfüllung 6,10€/pers.

**Boule de Noël (dessert à l’assiette):** *Boule de chocolat avec sablé breton, crème brûlée et sa poire pochée au caramel à servir avec une sauce chocolat*

Schokoladen Kugeln mit Crème brûlée, französische Mürbeteig und pochierte Birne mit Karamell. Mit Schokoladen Sauce *servieren. 6,50€/Pers.*

**Für unsere Auswahl an Käse & Brot , sprechen Sie uns bitte an.**

**Bestellung unter** [**patisseriebarre@gmail.com**](mailto:patisseriebarre@gmail.com) **oder telefonisch 02159/53 60 774**

**Mehr Informationen patisseriebarre.com**