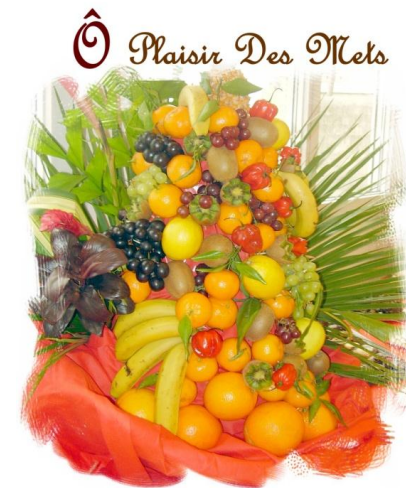


# Ô Plaisir des Mets

*L'amour de la gastronomie*



*117, Av. Pierre Sémard 84000 Avignon*

*Tél. : 0490875554*

*Fax : 0981701743*

*Port. : 0663071363*

*Mail [oplaisirdesmets@bbox.fr](mailto:oplaisirdesmets@bbox.fr)*

*Réservation avant le 15 décembre pour Noël.*

*Réservation avant le 25 décembre pour la Saint Sylvestre.*

*Réservation pour plus de 20 personnes avant le 05 Décembre.*

*La Carte Festive 2011*

## Menu dernière minute

14€ par personne

### Entrée

*Assiette gourmande de foie gras mariné au cognac et au porto (50g)  
Chutney d'oignons, raisins à la cannelle et au Beauges de Venise, confiture de figues,  
agrémenté de pain d'épices et de toasts.*

*&*

### Plat et accompagnement

*Suprême de pintade sauce aux cèpes  
Mini fondant de pommes de terre façon Sarladaise  
Fusion de légumes d'Antan aux asperges  
(Cèpes, pholiotes, champignons de Paris, pleurotes, poids craquants,  
Asperges verte, fèves, topinambour, potiron)*

*\*Dessert possible en supplément de 4€*

### Exercices Gourmands

*Absolu chocolat, mini macaron*

*Menu enfant à 11€\**

*Feuilleté au fromage (1€50)*

*Aiguillette de poulet sauce à la crème (4€50)*

*Gratin dauphinois*

*Fondant au chocolat (1€50)*

*Sachet surprise de Noël (5€50)*

*Père Noël en chocolat, papillotes, bonbons, jus de fruits, mandarine, et une brioche aux pépites de chocolat*

*\*possibilité de le composer soi-même*

Composez vous-même votre menu à la carte

*Velouté de cèpes au foie gras en éprouvette 2€ la pièce*

*Bavarois aux 2 saumons et son coulis de tomates (80g) 2€50 la pièce*

*Crumble à la fondue de poireaux et aux 2 saumon (120g) 3€50 la pièce*

*Cassolette de ris de veau et d'artichauts sauce au Noilly Prat (120g) 6€50 la pièce*

*Assiette gourmande de foie gras\* mariné au cognac et au porto 50g 8€*

*(Chutney d'oignons, raisins à la cannelle et au Beauges de Venise, confiture de figues, agrémenté de pain d'épices et de toasts).*

*Foie Gras mariné au cognac et au porto\* 99€ le kg (49€50 les 500g)*

*Civet de Biche à l'Ancienne\* 9€ la part de 340g (30€ kg sans accompagnement)*

*Suprême de Pintade sauce aux cèpes\* 13€ la part de 340g*

*Sauté de chapon sauce cèpes et au foie gras\* 14€ la part de 320g*

*Noix de St Jacques à la fondue de poireaux\* 16€ la part de 250 g*

*Mini fondant de pommes de terre façon Sarladaise (100g) 2€ pièce*

*Fusion de légumes d'Antan aux asperges 18€ le kg (1€90 les 100g)*

*(Cèpes, pholiotes, champignons de Paris, pleurotes, poids craquants, asperges verte, fèves, topinambour, potiron)*

*Exercices Gourmands 4€ : Palet sablé au caramel (90g), mini fondant au chocolat et un mini macaron*

*Palet sablé au caramel (90g) 3€ la pièce*

*Fondant au chocolat (90g) 2€50 la pièce*

*\* Toutes nos viandes sont proposées avec un accompagnement*

*\* foie gras élaboré par nos soins*

*\* tous nos plats sont élaborés par nos soins*