

SIBILIA

Carte de Noël

QUELQUES SUGGESTIONS DE NOTRE CHEF

NOS ENTRÉES

Coeur de Saumon fumé 200g...26€/Pièce
Provient d'Écosse

4 tranches de Saumon fumé...19,60€/Pièce
Provient d'Écosse. 98€/kg

Filet de Saumon sur peau d'Écosse entier...98€/Kg
Tranché main. Pèse environ 1kg/1,5kg

Foie gras terrine à la coupe...162€/Kg
Foie gras frais Français mariné Porto et Cognac

Bouchée à la Reine...9€/Pièce
Ris de Veau, quenelles, champignons et sauce crème

Pain d'épices entier de notre pâtissier...12€/Pièce
Miel, orange, cannelle et gingembre

Oreiller de La Belle Lyonnaise, une création de la Maison Sibilia...49,50€/Kg
Veau, Canard, Cochon et escalopes de foie gras

Pâté en croûte de joue de Boeuf à la truffe...72,50€/Kg
Joue de Boeuf confite, céleris, carottes et brisures de truffe

Noix de coquille de Saint-Jacques fraîche à la crème, Fleuron...9€/Pièce
Champignons, fruits de mer et vin blanc

NOS PLATS

Cassolette de queue de langouste sauce normande...22,50€/Portion
Champignons et fruits de mer

Suprême de Pintadeau farci rôti au beurre doux...19,50€/Portion
Poêlée de légumes, purée de pommes de terre

Carré de cochon Rhône-Alpes farci trompettes de la mort...19,50€/Portion
Parfumé à la truffe, poêlée de légumes, purée de pommes de terre

Notre purée à la brisure de truffe...4,50€/100g
Truffée à 3%

Notre galette des Rois au foie gras...57€/Pièce
Pour 10 personnes. Soit 5,70€/part

Pour commander : **04.78 62 36 28**

