



Bon de commande

	Prix	Quantité	Total



02 47 26 07 01
25, rue Nationale 37250 Sorigny
www.restaurant-le-grillon.com
audreytony33@gmail.com



Restaurant + Traiteur + Lunch + Mariages + Repas de famille



Escapade gourmande

entrée, poisson ou viande, dessert 40 €

entrée, poisson, viande, dessert 46 €

Plateau apéritif 8 pièces par personne

Terrine de St-Jacques et langoustines
à l'armoricaine petits légumes

ou

Foie gras de canard maison

Filet de sandre au beurre nantais

ou

Dos de cabillaud sauce safran

Pavé de Cerf sauce grand veneur

ou

Suprême de pintadeau farcie forestière

Chaque plat est accompagné
de 3 légumes de saison

Croquant au chocolat, crème anglaise

ou

Poirier sauce caramel

À la carte



Plateau apéritif 8 pièces 7,50 €

Escargotine, croissant aux lardons, accras de morue,
brick de chèvre, verrine caviar d'aubergine, verrine
rilette de saumon frais, blinis tapenade d'olive, toast
magret sec confiture d'oignon

ENTRÉES

Foie gras de canard maison 11 €

Terrine de St-Jacques et langoustines 15 €

à l'armoricaine petits légumes

Demi homard à la parisienne 20 €

Feuilleté d'escargot 14 €

POISSONS

Filet de sandre au beurre nantais 16 €

Dos de cabillaud sauce safran 16 €

Lotte sauce vinaigre de cidre 18 €

Demi homard à l'armoricaine 20 €

Coquille St-Jacques sauce safranée 17,5 €

Chaque poisson est accompagné de sa garniture

VIANDES

Suprême de pintadeau farcie forestière 16 €

Pavé de cerf grand veneur 17 €

Pavé de veau aux morilles 18,5 €

Beuchelle Tourangelle 20 €

(ris de veau, rognons, champignons des bois)

Chaque viande est accompagnée de sa garniture

DESSERTS (la part)

Poirier sauce caramel 6 €

Croquant au chocolat, crème anglaise 6 €

Assiette de 4 mignardises 7 €

Choux à la crème, Verrine panna cotta coulis fraise,

Croquant chocolat et Tartelette poire

Entremet abricot 7 €

Plateau apéritif 8 pièces par personne

Demi homard à la parisienne (froid)

ou à l'Armoricaine (chaud)

ou

Feuilleté d'escargots à la crème d'ail

Coquille Saint-Jacques crème safranée

ou

Lotte sauce vinaigre de cidre

Pavé de veau aux morilles

ou

Beuchelle Tourangelle

(ris de veau, rognons, champignons des bois)

Chaque plat est accompagné
de 3 légumes de saison

Assiette de 4 mignardises

Choux à la crème + Verrine panacotta coulis de fraise

Croquant chocolat + Tartelette aux poires

ou Entremet abricot



Le Délice du Grillon

entrée, poisson ou viande, Dessert 46 €

entrée, poisson, viande, dessert 52 €



Plateau de fruits de mer



Plateau de fruits de mer :
6 huîtres, bulots, crevettes, langoustines,
crevettes grises, bigorneaux, praires,
pinces de crabe (2 pièces), coques, moules

37 € par personne

Plateau de fruits de mer :
6 huîtres, bulots, crevettes, langoustines,
crevettes grises, bigorneaux, praires,
demi-homard, coques, moules

45 € par personne

Accompagnement : beurre, citron, mayonnaise,
vinaigre échalottes

Foie Gras

7 €
130 €

La part
(environ 50 grammes)

Le kilo
ou au détail

Saumon marine

40 €

Le kilo

