

MENU À 19€

Amuse-bouche

crème de patate douce et lard fumé

Entrée

Dôme de truite fumé (maison),
Fromage frais aux herbes,
Mousseline de poivrons rouges
Julienne de légumes à l'huile de cacahuète

Plat

Poulet fermier façon Georges Blanc
aux cèpes du pays

Dessert

Délice au chocolat noir et
orange crème de fruits rouges

Mini charlotte passion et
Coco râpé coulis de fruits rouges

MENU À 26€

Amuse-bouche

crème de châtaigne, chantilly aux cèpes

Entrée

- Trilogie sur le foie gras
- 1. Terrine de foie gras aux figues
- 2. Crème de foie gras, crumble aux noix
- 3. Gelée liqueur de poire caramel, dès de foie gras poêlé

Plat

Vol au vent de lotte,
Gambas grillées,
Coulis de homard crémé,
oignons grelots confits

Dessert

Délice au chocolat noir et
orange crème de fruits rouges
Mini charlotte passion et
Coco râpé coulis de fruits rouges

**Tout nos plats sont accompagnés de 3 légumes.
Possibilité de modifier un plat, voir avec le chef.**

À LA CARTE

Entrée

Terrine de foie gras "maison" 60€ le kg

Saumon fumé "maison" 1 200 g 35€ le kg

Escargot de Bourgogne
au beurre d'ail 8€ la douzaine

Portions

Dos de Sandre aux pleurotes 9€⁵⁰ la part

Daurade grillée, mousseline
de saumon au Noilly Prat 9€⁵⁰ la part

Cassolette de St Jacques,
fumet légèrement safrané 10€ la part

Viandes

Poulet de Bresse
aux queues de morilles 10€ la part

Mignon de veau lardé,
jus brun à l'huile de truffe 10€ la part

Pavé de cerf sauce grand veneur 10€ la part

CHEZ JULES

RESTAURANT

TRAITEUR

9 - 11 rue de Strasbourg
71100 Chalon-sur-Saône
03 85 48 08 34
www.restaurant-chezjules.com

Fermeture jeudi et dimanche

Renseignements / commandes : 03 85 48 08 34

Commandes : Noël jusqu'au 23 décembre 2019
Jour de l'An jusqu'au 30 décembre 2019

CHAGNY_GER1948810598_RESTAURANT_CHEZ_JULES