

## MENU À 20€

Entrée/ Plat/ Dessert/ Pain

Supplément 5€ Plateau de Fromages et Salade Verte

### ENTRÉE

Velouté de Potimarron, Châtaignes et Lard Fumé  
Terrine de Retour de Chasse, Mesclun de Salade  
Nougat de Chèvre aux Fruits Secs  
Velouté Dubarry et Haddock Fumé  
Terrine de Faisan au Chou Kale  
Terrine de Canard Pruneaux et Whisky  
Terrine Francomtoise  
Tarte Tatin de Boudin Noir  
Millefeuille de Betteraves et Mousse de Chèvre  
Salade de Pommes de terre et Harengs  
Velouté de Champignons à l'huile de Noisette  
Pressé de Boeuf  
Salade de Mâche, Butternut rôti et Bleu  
Quiche au Chorizo  
Quiche Lorraine

### PLAT

Pot au Feu et ses légumes  
Blanquette de Veau et Riz aux Champignons  
Tête et Langue de Veau, Sauce Gribiche, Pommes Vapeur  
Poulet Vallée d'Auge et Gratin de Choux Fleur  
Cuisse de Lapin à la Moutarde à l'Ancienne et Gratin Dauphinois  
Boeuf Bourguignon, Écrasée de Pommes de Terre  
Carbonnade Flamande et Écrasée de Pommes de Terre  
Choucroute Viande ou de la Mer  
Echine de Porc confite et ses Haricots Coco  
Petit Salé aux Lentilles  
Couscous Maison  
Sauté de Porc aux Pleurotes et Gratin Dauphinois  
Filet de Poulet cuit basse température, Sauce à la Bière et Légumes d'Hiver rôti  
Poule au Pot

### DESSERT

Mousse au Chocolat  
Tarte aux Pommes  
Tiramisu  
Crumble de Fruits de Saison  
Ile Flottante  
Moelleux Pomme/Cannelle  
Tarte Amandine aux Myrtilles  
Poire Pochée aux Épices et son Financier  
Panna Cotta Coulis Fruits Rouges  
Tarte au Citron  
Tarte Bourdaloue  
Riz au lait  
Crème Caramel  
Flan Pâtissier  
Far Breton



## MENU À 32€

Apéritif/ Entrée/ Plat/ Dessert/ Pain  
Supplément 5€ Plateau de Fromages et Salade Verte

4 Pièces Cocktails parmi notre liste

### ENTRÉE

Pâté en Croûte, Mesclun de Salade

Terrine de Brochet aux Écrevisses

Gâteau de Lapereau

Verrine de Chair de Tourteau et Purée de Céleri

Pavé de saumon mi-cuit, Vinaigrette aux agrumes

Millefeuille Butternut, Chèvre et Magret Fumé Maison

### PLAT

Suprême de Pintade cuit Basse température et son jus

Gâteau de Pomme de Terre

Filet de Canette laqué au miel du rucher d'André, crumble de pain d'épices

Purée de Patates Douces et Légumes oubliés

Paleron de veau braisée en croûte de sarrasin

Risotto de Petit Épeautre

Râble de lapin farci aux trompettes

Déclinaison de Carottes

### DESSERT

Tartelette Citron-Noisette

( Pâte Sucrée, Crème Citron et Crémeux Praliné Noisettes)

Croustillant Chocolat-Mûre

Éclair Façon Mont-Blanc

Notre Tatin Revisitée

( Sablé Breton, Crémeux Vanille et Pommes Caramélisées)

Finger Poire- Fève de Tonka- Caramel



## MENU À 55€

Apéritif/ Mise en Bouche/ Entrée/ Plat/ Dessert/ Pain  
Supplément 5€ Plateau de Fromages et Salade Verte

4 Pièces Cocktails parmi notre liste

### Mise en Bouche

### ENTRÉE

Lingot de Foie de Gras au Poivre de Timut et Coteau du Layon  
Royale de Homard, Roquette et Tourteau  
Tourte Façon Lièvre à la Royale

### PLAT

Pomme de Ris de Veau Braisée  
Écrasée de Pommes de Terre à la Truffe  
Filet de Biche, Sauce Cacao  
Purée de Topinambours Et Légumes Glacées  
Lotte Sauce Bergamote  
Purée de Choux Fleur

### DESSERT

Tartelette Citron-Noisette  
( Pâte Sucrée, Crème Citron et Crémeux Praliné Noisettes)  
Croustillant Chocolat-Mûre  
Éclair Façon Mont-Blanc  
Notre Tatin Revisitée  
( Sablé Breton, Crémeux Vanille et Pommes Caramélisées)  
Finger Poire- Fève de Tonka- Caramel



# CARTE

## ENTRÉE

Velouté de Potimarron, Châtaignes et Lard Fumé	4,50€
Terrine de Retour de Chasse, Mesclun de Salade	5,20€
Nougat de Chèvre aux Fruits Secs	4,50€
Velouté Dubarry et Haddock Fumé	4,50€
Terrine de Faisan au Chou Kale	5,20€
Terrine de Canard Pruneaux et Whisky	6,00€
Terrine Francomtoise	5,20€
Tarte Tatin de Boudin Noir	4,50€
Millefeuille de Betteraves et Mousse de Chèvre	4,20€
Salade de Pommes de terre et Harengs	5,00€
Velouté de Champignons à l'huile de Noisette	4,50€
Pressé de Boeuf	5,00€
Salade de Mâche, Butternut rôti et Bleu	5,50€
Quiche au Chorizo	3,90€
Quiche Lorraine	3,90€
Pâté en Croûte, Mesclun de Salade	6,50€
Terrine de Brochet aux Écrevisses	6,50€
Gâteau de Lapereau	5,00€
Verrine de Chair de Tourteau et Purée de Céleri	5,00€
Pavé de saumon mi-cuit, Vinaigrette aux agrumes	6,50€
Millefeuille Butternut, Chèvre et Magret Fumé Maison	4,80€
Lingot de Foie de Gras au Poivre de Timut et Coteau du Layon	8,00€

## PLAT

Pot au Feu	14,90€
Blanquette de Veau	12,00€
Tête et Langue de Veau, Sauce Gribiche	10,50€
Poulet Vallée d'Auge	9,30€
Cuisse de Lapin à la Moutarde à l'Ancienne	10,50€
Boeuf Bourguignon	9,50€
Carbonnade Flamande et Écrasée de Pommes de Terre	9,50€
Choucroute Viande ou de la Mer	15,00€
Echine de Porc confite	11,00€
Petit Salé aux Lentilles	10,80€
Couscous Maison	13,00€
Sauté de Porc aux Pleurotes	9,50€
Filet de Poulet cuit basse température, Sauce à la Bière	9,90€
Poule au Pot	10,50€
Suprême de Pintade cuit Basse température et son jus	12,90€
Filet de Canette laqué au miel du rucher d'André, crumble de pain d'épices	12,90€
Paleron de veau braisée en croûte de sarrasin	14,00€
Râble de lapin farci aux trompettes	14,00€
Pomme de Ris de Veau Braisée	19,00€
Filet de Biche, Sauce Cacao, Purée de Topinambours	19,50€
Lotte Sauce Bergamote	17,00€

## GARNITURE

Gratin Dauphinois		4,60€
Écrasée de Pommes de terre	nature	3,40€
	à la truffe	4,40€
Gâteau de Pommes de Terre		4,60€
Pommes de terre Grenaille		4,50€
Pommes Vapeur		3,70€
Riz vénéré aux petits légumes		4,50€
Légumes d'Hiver rôtis		4,50€
Risotto de Petit Épeautre		3,70€
Tomate provençale		2,30€
Poêlée de légumes de saison		4,00€

## DESSERT

Mousse au Chocolat	3,90€
Tarte aux Pommes	2,90€
Tiramisu	3,90€
Crumble de Fruits de Saison	3,90€
Ile Flottante	3,90€
Moelleux Pomme/Cannelle	4,00€
Tarte Amandine aux Myrtilles	4,50€
Poire Pochée aux Épices et son Financier	4,20€
Panna Cotta Coulis Fruits Rouges	3,90€
Tarte au Citron	4,20€
Tarte Bourdaloue	4,20€
Riz au lait	3,90€
Crème Caramel	3,40€
Flan Pâtissier	2,90€
Far Breton	3,60€
Tartelette Citron-Noisette ( Pâte Sucrée, Crème Citron et Crémeux Praliné Noisettes)	4,50€
Croustillant Chocolat-Mûre	4,50€
Éclair Façon Mont-Blanc	4,50€
Notre Tatin Revisitée ( Sablé Breton, Crémeux Vanille et Pommes Caramélisées)	4,50€
Finger Poire- Fève de Tonka- Caramel	4,50€



Le Mot de la Faim  
20, rue du Général Giraud 41300 SALBRIS  
Tél: 02-54-97-29-17  
Mail: [lemotdelafaim41@outlook.com](mailto:lemotdelafaim41@outlook.com)

# PETIT DEJEUNER - CASSE CROÛTE



**BOUILLON DE POULE MAISON**  
3€ par personne

**CROQUE MONSIEUR**  
2€ par personne

**MINI VIENNOISERIES**  
0,50€ la pièce

**TERRINE MAISON** au choix  
Campagne, Grand-Mère, Rillettes de Porc  
4,50€ par personne

**PLATEAU DE FROMAGES** et Salade Verte  
5€ par personne

**ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE**  
4€ par personne

## FORMULE

10€ par personne Hors Boissons  
13€ par personne Avec Boissons

Plateau avec Assortiment de Charcuterie  
et 3 variétés de Fromage

Mini viennoiseries  
( 3 par personne)

Baguette de tradition et tradition  
céréales

Confiture Maison, Miel et Beurre

Café

Thé

Jus d'orange

**Café**  
1,20€ par personne



*SERVICE POSSIBLE SUR DEMANDE ET SELON LES DISPONIBILITES*



Saison de Chasse  
2024-2025



Emeline et Guillaume JOUSSELIN  
Charcuterie- Traiteur « Le Mot de la Faim »  
20, rue du Général Giraud 41300 SALBRIS  
Tél: 02-54-97-29-17  
Mail: [lemotdelafaim41@outlook.com](mailto:lemotdelafaim41@outlook.com)