Hémon
Simple et Bon

Carte de Noël & de la Saint-Sylvestre



Des plats de fête cuisinés maison, en bocaux prêts à réchauffer, à retirer au laboratoire de Châtellerault.

Entrées

En bocal individuel de 580 ml

Flan de carottes, champignons de Paris et pleurotes au lard sauce meurette, pommes de terre vapeur, fondue de poireaux et brouillade d'œuf, copeaux de truffe, mesclun, huile de noisette — **7,00 €**

Panna cotta de betterave, coleslaw parfumé au wasabi (chou, carottes, pommes et crevettes cocktail), mesclun, éventail de Saint-Jacques et pamplemousse, rose de saumon fumé — **7,00 €**

Velouté de lentilles, huile de noisette, kacha toasté — **5,30 €**

Entrée chaude Cassolette de Saint-Jacques et crevettes, crème d'échalotes à la vanille de Madagascar, julienne de poireaux et carottes — **7,00 €**

Végan · sans gluten Houmous de potiron et pois chiches, perles de tapioca et kacha toasté, julienne de légumes fumés et tofu — **7,00 €**

Viandes & poissons — 8,00 €

En bocal individuel

Suprême de chapon aux morilles

Civet de cerf, carottes et oignons grelots

Paupiette de chou, farce fine (porc, poulet, champignons, persil, cranberry) et cœur de foie gras

Blanquette de cabillaud, saumon et lotte, coulis de crustacés

Plat unique — 9,90 €

En bocal de 580 ml

Végan · sans gluten Risotto au lait d'amande et protéines de soja, champignons des bois, persil et amandes

Grandes tablées avec un menu unique ? Apportez vos plats, nous les garnirons.

Accompagnements — 6,00 €

En bocal individuel

Embeurrée de chou frisé, oignons, carottes, pommes de terre et marrons

Flan de céleri, écrasé de courge et potimarron

Riz trois saveurs et fondue de poireaux à la crème, carottes et navets glacés

Gratin dauphinois aux cèpes

Desserts — 4,00 €

En bocal de 370 ml

Forêt-noire revisitée : griottes au kirsch, moelleux au chocolat noir, chantilly vanille et cacao

Pommes caramélisées, spéculoos, mousse au praliné et caramel au beurre salé

Crémeux citron-bergamote, compotée de framboises, biscuit crumble, mousse chocolat blanc

Végan · sans gluten Riz au lait de coco et graines de chia, coulis et tartare de mangue, ananas rôti au gingembre

Simple et Bon Hémon

Apéritif, foie gras & douceurs

Pour l'apéritif et le café gourmand des fêtes.

Amuse-bouches salés

Prix à la pièce

Blini, crème de petits pois, saumon fumé	**1,40 €**
Focaccia, fromage frais tartufata, brie, noix, chutney d'oignons, iceberg	**1,40 €**
Galette de pommes de terre, boudin blanc et pommes caramélisées	**1,40 €**
Roll au foie gras, pointe de confiture au piment d'Espelette	**1,60 €**
Crab roll : chair de crabe sauce cocktail, petit pain brioché	**1,60 €**
Mini-tartelette, brouillade d'œuf et copeaux de truffe	**1,60 €**
Verrine de tiramisu : sablé parmesan-noix, crème mascarpone tartufata, chips de jambon cru, cacao	**1,60 €**
Verrine de crème de lentilles vertes, fondue de poireaux et carottes, Saint-Jacques snackée	**1,60 €**

Mignardises sucrées

Prix à la pièce

Verrine fruits rouges, Oreo, mousse mascarpone, cacao	**1,50 €**
Verrine mangue-ananas-gingembre, crumble coco, bavarois mangue, pistaches concassées	**1,50 €**
Mini-tatin pommes-poires	**1,30 €**
Mini-cheesecake au pain d'épices	**1,30 €**
Mini-moelleux aux pépites de chocolat noir, cœur Nocciolata	**1,30 €**
Mini-brownie au chocolat noir et noix	**1,30 €**

Le foie gras

Bocal de 100 g	**12,00 €**
Bocal de 250 g	**30,00 €**
Ballotin de 500 g	**60,00 €**

Commander & retirer

Pour le repas de Noël

Commandes jusqu'au **dimanche 20 décembre**
Retrait le **jeudi 24 décembre**, de 9 h à 12 h et de 15 h à 18 h, et le **vendredi 25 décembre**, de 9 h à 12 h

Pour la Saint-Sylvestre

Commandes jusqu'au **dimanche 27 décembre**
Retrait le **jeudi 31 décembre**, de 15 h à 18 h

Réservation par e-mail : **hemonrestaurant@gmail.com**
Retrait au laboratoire, 89 avenue Louis Ripault, 86100 Châtellerault

Paiement sur place lors du retrait