



Les repas
Hiver 2011-2012
(à partir de 12 personnes)

TG
MAISON

TIREL GUERIN
★★★

Menu Escapade à 43.50 € boissons comprises

Servi du Lundi soir au Vendredi midi et le samedi midi
Hors week-ends fériés et haute saison

39.50 € sans le kir

Intention du chef



**** 1 Entrée à choisir ****

6 Huîtres creuses n°1 de la baie de Cancale

Roulade de Magret fumé parfum noisette, et sa pomme confite

Croustille de rillettes de maquereau, Émulsion de Sardine à l'encre de seiche

Salade de caille, purée de petits pois frais et œufs de caille

Coquilles Saint-Jacques à la nage (+ 4€)



**** 1 plat à choisir ****

Suprême de volaille à la dijonnaise, Crème aux petits pois et menthe

Saumon frais « Label » d'Écosse et sa rosace de carotte, émulsion basilic

Effeillé de Lieu jaune, tronçons de poireaux à l'étuvée, senteurs Lavande



Sélection de fromages affinés sur salade (+ 6 €)



**** 1 dessert à choisir ****

Crèmeux à l'orange, Glace Stracciatella

Bavarois pistache et sa marmelade de framboise

Délice aux deux chocolats



Petits fours

Boissons comprises dans le menu : (par personne)

Kir maison et sa petite bouchée

1/4 Millet Blanc sec

1/4 Anjou Rouge

1/4 Eau minérale & café

Menu Traditionnel à 58 € boissons comprises

ou

40 € sans les boissons

ou

65 € avec une coupe de champagne à la place du kir

Intention du chef



**** 1 Entrée à choisir ****

Coquilles Saint-Jacques à la nage

Saumon confit façon « Gravlax », vinaigrette de framboise

Foie gras de canard, quenelle de figue et pruneau, poire au Banyuls



**** 1 plat à choisir ****

Filet de Cabillaud au chorizo, caviar d'aubergine tomate

Magret de canard aux épices douces, mille-feuilles de lentille verte

Effeillé de Lieu jaune, tronçons de poireaux à l'étuvée, senteurs Lavande

Pastilla de pigeon désossé cuite en Feuilleté, chou vert et foie gras chaud



Sélection de fromages affinés sur salade



**** 1 dessert à choisir ****

Entremets chocolat Caraïbes - banane sur son biscuit vergeoise, glace basilic

Macaron coco à l'ananas, fin chocolat passion lactée

Larme au chocolat noir praliné, sorbet griotte

Gâteau maison (voir page 6)



Petits fours

Boissons comprises dans le menu : (par personne)

Kir maison et sa petite bouchée

1/4 Lubéron Blanc Chapoutier

1/4 Château Le Pey Médoc Rouge

1/4 Eau minérale & café

Menu Gourmet à 57 € Hors boissons (3 plats)

Intention du chef



Foie gras de canard, quenelle de figue et pruneau, poire au Banyuls



Coquilles St-Jacques poêlées et choux fleur, saveurs d'orange



Magret de canard aux épices douces, mille-feuilles de lentille verte



Sélection de fromages affinés sur salade



Dessert au choix dans la carte



Petits fours

Menu Plaisir à 60 € Hors boissons

Intention du chef



**** 1 Entrée à choisir ****

Pavé de Bar rôti aux cèpes, velouté de champignons à la Vodka

Suprême de St Pierre poêlé au Porto, rouelle de pain de mie au foie gras



**** 1 plat à choisir ****

Filet de bœuf vigneronne, tartelette de Camembert et raisin

Pigeonneau fermier de l'ami Paul, coulis de betterave, pois gourmand à l'estragon



Sélection de fromages affinés sur salade



Dessert au choix dans la carte



Petits fours

Menu Sensation à 67 € Hors boissons (3 plats)

Intention du chef



Ravioles de Langoustines, bouillon mousseux aux morilles



Suprême de Saint-Pierre poêlé au Porto, rouelle de pain de mie au foie gras



Filet de bœuf « vigneronne », tartelette de Camembert et raisin



Sélection de fromages affinés sur salade



Dessert au choix dans la carte fours



Petits fours

Menu Plaisir à 69 € Hors boissons

Intention du chef



Homard bleu (400 Grs) cuit à la minute en salade,
vinaigrette de Xérès



**** 1 plat à choisir ****

Pavé de Bar rôti aux cèpes, velouté de champignons à la Vodka

Pigeonneau fermier de l'ami Paul, coulis de betterave, pois gourmand à l'estragon



Petit chèvre sur salade



Dessert au choix dans la carte



Petits fours

Menu Homard à 91 €
Hors boissons

Intention du chef



Homard Bleu braisé « Jean - Luc »
(500 Grs en 2 services)



**** 1 plat à choisir ****

*Carré d'agneau « **des Prés Salés** »,
crème de cocos et jeunes pousses*

*Pavé de Bar rôti aux cèpes,
velouté de champignons à la Vodka*



Sélection de fromages affinés sur salade



Dessert au choix dans la carte



Petits fours

Les desserts

À choisir par avance

A l'assiette

Île flottante, crème anglaise

La palette de sorbets ou glaces maison

*Entremets chocolat Caraïbes-banane
sur son biscuit vergeoise, glace basilic*

Tarte Tatin et sa glace caramel

Bavarois pistache, marmelade de framboise

Crèmeux à l'orange, glace Stracciatella

Velouté de chocolat Guanaja et Chamallow, poire cannelle

Macaron coco à l'ananas, fin chocolat passion lactée

*Dentelles glacées au pain d'épices,
croustilles d'amandes et pollen d'abeille*

Soufflé au Grand Marnier et sa cuvée du Centenaire (+ 4.50 €)

En Gâteau

Délice aux deux chocolats

Déclinaison aux fruits rouges

Entremets « Carapoire »

Les Forfaits boissons

Forfait boissons à 18 € par personne

1 Kir Maison au vin blanc

1/4 Lubéron Blanc Chapoutier

1/4 Château Le Pey Médoc Rouge

1/4 eau minérale

1 Café ou 1 infusion

Cocktail pétillant à la place du kir + 3 €

Cocktail maison à la place du kir + 6 €

Coupe de champagne à la place du kir + 6 €

Forfait boissons à 31 € par personne

1 Cocktail Maison ou une coupe de champagne

1/4 Pouilly Fumé « Fines Caillottes » Pabiot Loire Blanc

1/4 Château Coucheroy Graves Rouge

1/3 eau minérale

1 Café ou 1 infusion

Les Boissons à choisir par avance

Les apéritifs

servis avec 1 petite bouchée par personne

Au verre

<i>Kir Maison au vin blanc</i>	5.50 €
<i>Kir royal</i>	12 €
<i>Cocktail pétillant framboise</i>	7 €
<i>Coupe de Champagne</i>	12 €
<i>Cocktail Maison Framboise</i>	12 €
<i>Cocktail maison au Grand Marnier</i>	12 €
<i>Cocktail maison fruit de la passion</i>	12 €
<i>Cocktail sans alcool à base de jus de fruits</i>	7 €

A la bouteille

<i>Bouteille de Champagne HATON</i>	52 €
<i>Bouteille de pétillant et framboise</i>	40 €
<i>Bouteille de whisky J&B</i>	60 €
<i>Carafe de cocktail fruité sans alcool (1 litre)</i>	15 €

Sur demande

*Votre apéritif peut être servi au Bar-Verrière
ou en terrasse selon la météo*

Les amuse-bouches

<i>1 Coquille Saint-Jacques en Fillo, saveurs périgourdines</i>	4.50 €
<i>1 Mancheron d'aileron de volaille</i>	2 €
<i>2 Allumettes</i>	1.50 €
<i>2 Gougères</i>	1.50 €
<i>1 Bouchée à la reine supplémentaire</i>	1 €
<i>1 Œuf brouillé à l'Avruga</i>	3.50 €
<i>1 Brochette de jambon cru et melon</i>	2 €
<i>1 Croustille de boudin aux pommes</i>	2.50 €

Extrait de la carte des vins

Les vins blancs

Coteaux du layon Cht du Breuil	35
Sauvignon «Château de Vallagon »	22
Menetou Salon Blanc « Melle T»	31
Quincy Domaine Leconte	23
Sancerre Cht de Sancerre	32
Chablis «Domaine de Fèvre » W. Fèvre	32
Pouilly Fumé « Fines Caillottes » Pabiot	27
Riesling Faller	37

Les eaux minérales (1 litre)

<i>Plancoët</i>	4.40 €
<i>Vittel</i>	5.50 €
<i>San Pellegrino</i>	5.50 €
<i>Plancoët à bulles</i>	5.50 €
<i>Chateldon</i>	7 €

Extrait de la carte des vins

Les vins Rouges

Château Coucheroy, A.Lurton, Graves	41
Château Cruzeau, A. Lurton, Graves	41
Château La Mission, Lalande Pomerol	40
Château Le Pey Médoc 2003	29
Ménétoû Salon Rouge « Hommage »	32
Fixin Rouge	45
Mademoiselle « L » 2nd vin Cht La Lagune	35
Crozes Hermitage « Grands Chemins » Delas	30

Les cafés, thés et infusions

<i>Café</i>	3.50 €
<i>Thé</i>	4.50 €
<i>Infusion</i>	3.95 €

Pour réserver

*Il vous suffit de nous contacter
pour prendre rendez-vous*

Téléphone : 02.99.89.10.46.

Fax : 02.99.89.12.62.

resa@tirelguerin.com

www.tirelguerin.com

*Nous disposons de plusieurs salles de restaurant,
et pouvons donc vous proposer une salle privée
pour votre repas, selon disponibilités.*

*Les chefs ne travaillant que des produits frais,
les recettes sont susceptibles de varier
en fonction du marché.*

Faites entrer les chefs dans votre cuisine !

Demandez la carte traiteur