



LA TAVERNE DE MAITRE KANTER

116, Avenue Gambetta • 17 100 SAINTES

Le coup de cœur

Le 31 décembre au soir et le 1^{er} janvier à midi

57,90 €

Le Velouté de carottes à l'orange et gressin au sésame doré

◆◆◆◆

Le Foie gras de canard mi-cuit aux figues, petit pain aux fruits et chutney de figues

Le Croustillant de tartare impérial et crevettes roses, mesclun et huile parfumée au homard

L'Assiette de fruits de mer du Tavernier (3 Huitres, 3 Langoustines, 3 Crevettes roses et bulots)

◆◆◆◆

Le Granité pétillant et sorbet citron vert

◆◆◆◆

Le Filet de Saint-Pierre doré sur peau, sauce Riesling aux petits légumes
(Ecrasé de pommes de terre rubis)

Le Suprême de chapon mijoté au Cognac, sauce forestière
(Purée de patates douces et chutney d'oignons, poêlée de légumes glacés)

Le Pavé de rumsteck et son cœur de foie gras, émulsion de foie gras
(Poêlée de pommes de terre aux asperges et girolles et mesclun de jeunes pousses)

◆◆◆◆

Le Mottin Charentais, confit de poires williams et cerneaux de noix
(Mesclun à l'huile de noix)

◆◆◆◆

La Pavlova aux fruits de la passion, dès de mangues et ananas, coulis de fruits exotiques

Le Sablé chocolat-framboise, coulis de fruits rouges et sorbet framboise

L'Entremet pomme tatin, crème glacée vanille et caramel laitier

SAS Brasserie LOUIS • Au capital de 37 000 €

Tel : 05 46 74 16 85 • Fax : 05 46 94 82 79

E Mail : sarl-chez-louis@wanadoo.fr • www.tavernes-maitre-kanter.com

RCS Saintes B 353 147 820 00016 • Code A.P.E : 553 A



LA TAVERNE DE MAITRE KANTER

116, Avenue Gambetta • 17 100 SAINTES

Prix Nets en TTC service compris - Hors Boissons

L'Amiral

Le 31 décembre au soir et le 1^{er} janvier à midi

57,90 €

Le velouté de carottes à l'orange et gressin au sésame doré

◆◆◆◆

Le plateau « Amiral »

4 Huîtres spéciales Taverne n°3,

8 Langoustines,

1 Tourteau entier,

6 Crevettes roses,

Palourdes, Bulots

Bouquet de crevettes grises,

(Supplément 1/2 homard : 12,00 €)

◆◆◆◆

Le Granité pétillant et sorbet citron vert

◆◆◆◆

Le Mottin Charentais, confit de poires williams et cerneaux de noix
(Mesclun à l'huile de noix)

◆◆◆◆

La Pavlova aux fruits de la passion, dès de mangues et ananas, coulis de fruits exotiques

Le Sablé chocolat-framboise, coulis de fruits rouges et sorbet framboise

L'Entremet pomme tatin, crème glacée vanille et caramel laitier

Prix Nets en TTC service compris - Hors Boissons

SAS Brasserie LOUIS • Au capital de 37 000 €

Tel : 05 46 74 16 85 • Fax : 05 46 94 82 79

E Mail : sarl-chez-louis@wanadoo.fr • www.tavernes-maitre-kanter.com
RCS Saintes B 353 147 820 00016 • Code A.P.E : 553 A



LA TAVERNE DE MAITRE KANTER

116, Avenue Gambetta • 17 100 SAINTES

Le Menu des Bambins

Le 31 décembre au soir et le 1^{er} janvier à midi

23 ,90 €

La Terrine de foie gras de canard, tartines de campagne grillées

La Salade océane au saumon fumé et crevettes, sauce cocktail

◆◆◆◆

La Pièce du boucher grillée, sauce foie gras et poêlée de pommes de terre aux asperges et girolles

Le pavé de cabillaud, velouté du pêcheur et risotto de petits légumes

◆◆◆◆

Le Sablé chocolat-framboise et coulis de fruits rouges

L'entremet aux agrumes et nougat de Montélimar, tuile craquelin

◆◆◆◆

Les Boissons au choix

Coca cola, jus d'oranges, sirop à l'eau

Prix Nets en TTC service compris

SAS Brasserie LOUIS • Au capital de 37 000 €

Tel : 05 46 74 16 85 • Fax : 05 46 94 82 79

E Mail : sarl-chez-louis@wanadoo.fr • www.tavernes-maitre-kanter.com

RCS Saintes B 353 147 820 00016 • Code A.P.E : 553 A