



A l'occasion des fêtes de fin d'année, les chefs du Pays de Mortagne-au-Perche vous ont concoctés des menus qui raviront vos papilles.



Restaurant Le Vieux Four **Villiers-sous-Mortagne - Du 17 au 27 décembre**

Menu spécial fête de fin d'année proposé par le restaurant Le Vieux Four. Du jeudi 17 au vendredi 27 décembre, en semaine, uniquement le midi.

Menu à 24 € / personne :

Oeuf frit sur velouté de courge butternut / saumon fumé

ou

Terrine de la cheffe / samoussa de chanterelles / chutney d'oignons

Poitrine de cochon confit et braisée, crème réduite aux cèpes

ou

Tournedos de saumon farci, beurre blanc aux écrevisses

Plat servi avec 2 légumes

Brie, salade

Dessert de fête

Menu à 30 € / personne :

Pâté en croûte de la cheffe (volaille - foie gras), confit de figues

ou

Croûte de la mer - wakamé, crème agrumes

Pièce de boeuf poêlée façon Rossini

ou

Filet de bar jus safrané, émulsion au cresson

Plat servi avec 3 légumes

Dessert de fête

Renseignements : 02 33 25 00 17 / 06 08 90 27 29 /
oballe43@orange.fr
Restaurant Le Vieux Four - 8, rue de l'église



Brunch de Noël - Restaurant Faune Café Saint-Jouin-de-Blavou - Dimanche 29 décembre # de 11h à 14h

Le restaurant Faune Café vous propose un brunch de Noël entièrement fait maison, préparé avec des produits frais et locaux. Brioche, cakes, tartes rustiques, ou encore pancakes sucrés ou de légumes, salades fraîches, boissons chaudes et jus de fruits...

Uniquement sur réservation.

Renseignements : 02 33 83 13 70
Restaurant Faune Café - 14, rue du Perche



Plats à emporter Le Pin-la-Garenne - Restaurant La Croix d'Or

Menu à emporter proposé par le restaurant La Croix d'Or.

-Les noix de Saint-Jacques dans l'esprit d'un Paris-Brest, marinées à cru, crème de clémentines

-Le foie gras cuit au gros sel, parfumé au Ratafia Montalbanais servi froid

-Le Quasi de veau cuit à basse température, sauce chimichurri, pommes paillasson

-Les Ris d'agneau à la Normande, pommes fruits confits et champignons de Paris

-L'Esturgeon marbré au caviar séché, crème acidulée, huile d'herbes, lentillons du Perche

-Le Mirliton tarte feuilletage, amandes et chocolat

-Le demi-dôme mangue-coco, dacquoise noisettes

A commander avant le lundi 16 décembre pour le 24 décembre et avant le lundi 23 décembre pour le 31 décembre.

A retrouver également :



Menus à emporter Villiers-sous-Mortagne - Restaurant Le Vieux Four

Menus à emporter proposés par le restaurant Le Vieux Four.

Menu à 24 € / personne (sans dessert)

-Pressé de foie gras, jarret de cochon, foie de volaille confit, confit d'oignons.

-Ballottine de merlu farcie, sauce beurre Nantais

ou

-Croustillant de joue de boeuf sauce vin de Chiron, viande servie avec un gratin dauphinois ou timbale de riz

-Dessert à la carte

Menu à 33 € / personne

-3 petits fours chauds

-Koulibiac de la mer, crème crustacés

ou

-Bûche du Périgord, gelée cassis (foie gras, coeur de confit de canard, pain d'épices)

-Filet de canette rôti butternut, orange, marron

ou

-Noix de Saint-Jacques sauce Dieppoise

-mini financiers au pesto - 7,90 € les 12
-mini meringues au yuzu - 7,90 € les 12
-bocal de foie gras mi-cuit - 20 € les 150 gr

Tarifs :

-entrée : 14 € / personne
-plat : 17€ / personne
-dessert : 4 € / personne
-entrée, plat, dessert : 34 € / personne
Renseignements : 02 33 83 80 33 /
lacroixdor2@orange.fr
Restaurant La Croix d'Or - 6, rue de la herse

Plat servi avec 2 légumes

Dessert à la carte

Menu à 49 € / personne

-3 petits fours (1 chaud, 1 froid, 1 verrine)

-Terrine de foie gras de canard et tacos de magret fumé, marmelade clémentine, brioche aux graines

ou

-Cassolette de ris de veau ou agneau rôti, asperges vertes, champignons, crème fumée

-Tournedos de filet de boeuf, jus corsé, brisures de truffes

ou

-Nage de lotte, gambas et homard, bouillon crémeux citron gingembre
Plat servi avec 3 légumes.

Dessert à la carte

Menu enfant à 9 €

-Burger, haché, cheddar, tomate, frites maison

ou

-Ballottine de volaille crème forestière, gratin dauphinois.

Renseignements : 02 33 25 00 17 / 06
08 90 27 29 / oballe43@orange.fr



**Coffrets sushis à emporter
Mortagne-au-Perche -
Restaurant Le Passage**

Le restaurant Le Passage vous propose un coffret sushis à composer soi-même et à emporter les 24 et 31 décembre.

Sushis (4 € la paire + 0,50 € pour paire snackés) :

-saumon nature, saumon snacké miso-yuzu, saumon snacké teriyaki, saumon snacké choguchujang, Saint-Jacques, crevette, tamagoyaki, poche de togu frit

Gunkan (3 € la paire) :

-édamamé huile wasabi, thon mayonnaise et piment, salade aigue et filament piment



**Menu de Noël à emporter
Saint-Langis-les-Mortagne -
Restaurant Chez Nath et Paulo**

Le restaurant Chez Nath et Paulo vous propose un menu de Noël à emporter.

-Délice de foie de boeuf de la Ferme du Chailloué au Calvados hors d'Age par José Herrero et chutney oignons rouges et pommes

-Suprême de volaille du Perche, sauce crème et cidre du Per'Charron

-Ecrasé de pommes de terre de Bertrand Roussel au beurre fermier de la Ferme de l'Etoile

Tataki thon (9 € les 6)

Makis (4 € les 6 végétariens et 5 € les 6 au saumon) :

-saumon, concombre, concombre mariné soja et shiso

California rolls (6 € les 6 végétariens, 7 € les 6 au poisson) :

-saumon avocat, saumon cream cheese, thon mayonnaise et piment japonais, avocat cream cheese

Uniquement sur commande, retrait de 17h à 19h.

Renseignements : 02 33 83 05 12

Restaurant Le Passage - 8, passage des Merciers

-Poêlée de légumes de saison de la ferme de Ma Sève

-Duo de camembert et tome Pur Perche

-Pain aux fruits de Rémalard façon pain perdu et crème crue de la ferme de l'Etoile.

Pain au levain de Soligny-la-Trappe

Réservation avant le 20 décembre et commande à récupérer au restaurant avant 16h.

Tarifs :

- 25 € / personne

- 12 € / enfant de moins de 12 ans

- 6 € / enfant de moins de 6 ans

Renseignements : 02 59 16 12 72

Restaurant Chez Nath et Paulo - 1, bis rue du bourg



Soirée du 31 décembre

Réveillon - Restaurant Sauge Auberge Percheronne

Le restaurant Sauge Auberge Percheronne vous propose une soirée du 31 décembre.

- Menu unique en 6 actes autour des produits de fêtes. Coupe de champagne offerte à minuit, à tous les convives.

Tarif : 80 € / personne

Renseignements : 02 33 83 63 23 / contact@sauge-aubergepercheronne.fr

Restaurant Sauge Auberge Percheronne - 9, place de l'église



Soirée du 31 décembre Mortagne-au-Perche - Restaurant Maison Marionnaud

Le restaurant Maison Marionnaud vous propose une soirée du 31 décembre.

-Coupe de champagne et amuses-bouches

-Planche de charcuteries, fromages, saumon fumé à la ficelle, foie gras maison et gratin dauphinois à la truffe



Menu du 1er janvier Villers-sous-Mortagne - Restaurant Le Vieux Four

Le restaurant Le Vieux Four vous propose un menu spécial pour le 1er janvier.

-Mise en bouche

-Marbré de foie gras, gelée de cidre, crumble de café, velouté de châtaignes, pain brioché

-Champagne gourmand

Boissons à la carte (soft, vins, cocktails).
Musique en fin de soirée.

Tarif : 69 € / personne

Renseignements : 02 33 85 59 63

Restaurant Maison Marionnaud - 31, rue de Chartrage

- Nage de lotte / bar, velouté de champagne, jus langoustines

-Saveur glacé

-Déclinaison du boucher, jus réduit aux morilles (filet de caille, filet de boeuf, médaillon de poulard farcie), servi avec 3 légumes

-Assiette de fromages affinés sur mesclun

-Découverte des papilles

-Mignardises

Repas servi à 12h, réservations jusqu'au 29 décembre.

Tarif : 58 € / personne (sans boisson)

Renseignements : 02 33 25 00 17 /

oballe43@orange.fr

Restaurant Le Vieux Four - 8, rue de l'église



Retrouvez juste ici la liste des restaurants en Pays de Mortagne-au-Perche : <https://tourisme-mortagne-au-perche.fr/wp-content/uploads/2024/11/OT-Restaurants-2024.pdf>

Cet e-mail a été envoyé à {{ contact.EMAIL }}
Vous avez reçu cet email car vous vous êtes inscrit sur notre liste.

[Se désinscrire](#)



© 2019 Office de Tourisme du Pays de Mortagne-au-Perche