

*L'équipe de la
maison Vidal
vous souhaite
une heureuse année
2022
pleine de saveurs*

Pour vos commandes
en **DIRECT**
Tél. 04 71 08 70 50
www.restaurant-vidal.com
info@restaurant-vidal.com

*Délai minimum de commande
48h à l'avance*

Dans la limite des stocks disponibles

 maison
VIDAL

Place du marché - 43260 Saint Julien Chapteuil (43)
Tél. 04 71 08 70 50 - www.restaurant-vidal.com - info@restaurant-vidal.com

 maison
VIDAL

*nos Menus et carte Traiteur à
emporter pour vos fêtes de fin d'année*

Pour vos commandes
en **DIRECT**

Tél. 04 71 08 70 50
www.restaurant-vidal.com
info@restaurant-vidal.com



Menu saveurs du Meygal

3 Amuses bouches

Pâté Croûte d'Aurélien
Canard et Foie Gras

Ou

Daurade marinée
Variation de Choux Fleur et Bergamote

Cabillaud légèrement fumé
Pêlé-mêle de Courges au Barbecue

Ou

Saint-Jacques rôties, bardées de lard Colonata
Risotto truffé

Pintade Chaponnée de Mr Coffy
Millefeuille de pommes de terre et lard

Ou

Filet de Veau en Croûte de Morilles
Légumes de saison

La part au choix

Bûche Acidulée / vanille - citron - mandarine - speculoos

Bûche Gourmande aux 3 Chocolats

Entremet Ardéchois marrons et ananas

Menu enfant 15€

Foie Gras et sa Brioche Toastée

Volaille Rôtie,
Purée aux cèpes

Dessert de Noël

Menu à 35€

Amuse bouche, Entrée
Plat, Dessert

Menu à 45€

Amuse bouche, Entrée
Poisson, Viande, Dessert



Les entrées



Les poissons



Les viandes



Les garnitures



Les desserts

Terrine de Foie Gras, brioche maison et ses garnitures

18€ la part 120€/kg

Saumon Islandais fumé par nos soins et ses blinis

15€ la part 110€/kg

Pâté Croûte d'Aurélien canard et Foie Gras

14€ la part 50€/kg

Daurade marinée, variation de choux-fleur

13€ la part

Dos de Cabillaud légèrement fumé, pêlé-mêle de courges

16€ la part

Saint-Jacques rôties, bardées de lard, risotto truffé

24€ la part

Soupière feuilletée de moules, crème de langoustines

14€ la part

Homard rôti entier aux zestes de Combava et jus de crustacés

26€ la part

Lièvre à la Royale, purée aux cèpes, poires et coings

19€ la part

Pintade Chaponnée de Mr Coffy,
millefeuille de pommes de terres et lard

16€ la part

Filet de Veau en croûte de morilles, légumes de saison

18€ la part

Purée aux cèpes

4€ la part

Risotto truffé

6€ la part

Millefeuille de pommes de terre et Lard

4€ la part

Légumes de saison

4€ la part

Bûche acidulée / vanille - citron - mandarine - speculoos

4€ la part

Bûche gourmande aux 3 chocolats

4€ la part

Entremet ardéchois marrons et ananas

4€ la part