

Entrées froides

Duo de Crevettes et Saumon fumée 7,25 € / pers

Terrine de saumon à l'oseille 7,60 € / pers

Méli-mélo de magret
et foie gras de canard 7,90 € / pers

Foie gras de canard
& chutney de figues 7,95 € / pers



Poissons Chauds

Duo de poissons au Riesling 9,50 € / pers

Dos de Lieu à la Normande 9,95 € / pers

Filet de Perche à l'Armoricaine 12,20 € / pers

Dos de cabillaud au coulis d'écrevisses
12,50 € / pers



Tous nos poissons sont
accompagnés d'une julienne de
légumes

Plats Chauds

Mijoté de Biche aux airelles 9,90 € / pers

Filet de Chapon
à la crème d'Isigny 9,95 € / pers

Magret d'oie au pommeau 11,75 € / pers

Pavé de veau
au jus de morilles 11,95 € / pers

Tournedos de canard
Sauce grand-Veneur 12,45 € / pers



Toutes nos viandes sont
accompagnées d'un gratin
Dauphinois et d'une poêlée
festive

Conditions et réservations

Pour Noël réservations au plus tard
le jeudi 16 Décembre

Pour le Réveillon du nouvel an
au plus tard le jeudi 23 Décembre

Coupon de réservations sur place,
au restaurant le Miroton à Balazé de
10h00 à 15h30.

RESTAURANT TRAITEUR

C'est notre métier



Le Miroton

*Pour vos fêtes
de fin d'année*



34 rue St Martin
35 500 Balazé

Tel : 02 99 76 89 49
Port : 06 47 96 65 59
www.lemiroton.com

Plats à emporter