

Carte des propositions

Janvier, Février et Mars 2025

Uniquement sur commande.

Non valable le vendredi 14 et le samedi 15 Février 2025
(Une carte spéciale «St Valentin» sera disponible

*« Nous vous rappelons que nos préparations sont élaborées par nos soins, à base de produits frais et de saison. C'est pour cette raison que nous pouvons vous garantir la disponibilité de l'ensemble de la carte uniquement si vous commandez avec **un minimum d'une semaine d'avance.** Toutefois, pour certaines préparations, ce délai peut être réduit à 3 jours. »*

*N'hésitez pas à nous demander la carte
 « Cocktails et Buffet froid »*

Apéritifs :

Plateau de Mignardises (salées, à réchauffer) :	20 pièces	22.00 €	le plateau
Plateau de pièces « Cocktails » (assortiment aléatoire, froides)	15 pièces	25.00 €	le plateau

Entrées froides :

Pâté croûte Caille, Foie gras, Cochon, Poire et Pistaches :	8.40 €	la tranche
Pâté croûte Canard, Foie Gras, Cochon, Pistaches et Figues :	8.40 €	la tranche
Foie Gras de Canard au Naturel (75g) :	12.00 €	la tranche
Opéra de Foie gras de Canard et Figues :	8.00 €	la pièce
Duo de Saumon en Rillettes et Gravlax (Pomme verte et Herbes fraîches) :	6.30 €	la portion
La Sphère de St Jacques (Sabayon et Carpaccio de St Jacques, Mangue, Fruits de la passion et Citron vert) :	7.40 €	la pièce
Œuf Norvégien (Base de Pain de mie, Artichaut, Saumon fumé et Œuf de Poule mollet) :	6.00 €	la pièce
Saumon fumé par nos soins (100 g) :	8.70 €	la portion
Terrine de poisson (selon la pêche) :	5.20 €	la tranche
Demi-queue de Langouste (Macédoine et Mayonnaise)	28.00 €	la portion
Entremet aux Crevettes (Cake aux Herbes, Légumes de saison, Gel au Kalamansi) :	6.00 €	la pièce
<u>Pâtisseries Salées :</u>		
Friand à la Viande (farce de Cochon) :	3.60 €	la pièce
Pâté Lorrain (Cochon, Veau, Echalote, Vin blanc)	4.80 €	la pièce
Bouchée à la Reine :	6.90 €	la pièce
Saucisson Lyonnais Pistaché Brioché :	24.00 €	4 personnes

Salades :

Carotte râpée, Betterave, Céleri Rémoulade, Chou blanc (Lardon et Comté), Taboulé (de légumes de saison), Chou Chinois (Pomme, Raisin et Carotte), Pâte (Volaille, Pistou et Parmesan), Piémontaise, Opéra (Céleri branche, Pomme, Jambon blanc et Comté), Macédoine (de légumes de saison), Karachi (Riz safrané, Carotte, Volaille, Raisin, Amande), Quinoa (Gambas et Agrumes), Lentille (Echalote, Carotte, Saucisson Lyonnais pistaché, Tomate), Museau de Bœuf, Crozet (Diot, Tome des Bauges, Tomate, Echalote), Riz (Thon, Légumes de saison) ... : de 13.50 € à 27.00 € / KG

Poissons chauds :

Bar farci aux Coques, sauce crémée Citronnée
aux Herbes fraîches : 10.80 € la portion

Lieu noir, en croûte de Noisettes : 8.00 € la portion

Soufflé de Homard, Crème de Homard : 12.00 € la portion

Dos de Cabillaud en Aïoli : 10.50 € la portion

Quenelle de Brochet, sauce Américaine : 8.50 € la portion

Blanquette de Loup et Crevettes,
sauce crémée Citronnée : 10.10 € la portion

Viandes chaudes :

Notre Lièvre à la Royale, Foie gras de Canard,
Farce de Cochon et sauce d'un Civet : 12.60 € la portion

Ris de Veau braisés, sauce crémée aux Morilles : 18.00 € la portion

Caille farcie de farce de Cochon, Foie gras et Fruits secs) Désossée : 12.50 € la pièce

Suprême de Pintade, sauce crémée aux Morilles : 11.90 € la pièce

Joue de Cochon braisée, sauce Aigre douce : 10.50 € la portion

Bœuf Bourguignon : 10.20 € la portion

Plats conviviaux « du Week-end » : (vendredi et/ou samedi)

Choucroute garnie de nos charcuteries : 11.50 € la portion

Tête de Veau, sauce Gribiche : 8.50 € la portion

Couscous de Viandes (Boulette de Bœuf, Agneau, Poulet) : 11.50 € la portion

Tartiflette **OU** Croziflette : 9.00 € la portion

Lasagnes Bolognaise **OU** Lasagnes de Poissons : 8.00 € la portion

Wok façon Asiatique (Canard **OU** Volaille fermière **OU** Crevettes) 12.00 € la portion

Garnitures :

Pomme Paille **OU** Palet de Polenta (Tome des Bauges) : 2.80 € la pièce

Flan de Légumes de saison : 2.90 € la pièce

Gratin Dauphinois : 4.20 € la portion

Bouquetière de Légumes de saison : 5.30 € la portion

Caissette de Purée de Pomme de terre Truffée
3 % (Tuber melanosporum) : 5.90 € la pièce

Gratin de Courge (Zestes d'Orange) : 4.40 € la portion

Desserts :

Ile flottante, Mousse au Chocolat, Crème brûlée à la Vanille,
Crème caramel, Tarte fine aux pommes, Clafoutis aux Fruits de saison,
« Variantes » de Crémeux au Chocolat, Panna cotta aux Fruits de saison ...
de 3,10 € à 4.50 € / la pièce

Nos prix sont indiqués : TTC 1 pièce = 1 personne 1 portion = 1 personne