

APÉRITIF

Pain surprise : Jambon cru, tomatade, Mousseron de canard Ratafia, Fromage de Troyes fines herbes, Rillettes de Saumon, Saumon fumé, crème d'aneth (10/12 pers. 70 toasts)	45,00€
Petits fours salés assortis « Maison » , le kg (env. 50 pcs).....	40,00€
Amuse Bouche : Feuilletés d'Escargots (pièce)	1,20€
Mini burger : Foie gras (pièce).....	2,00€
Plateau apéritif : (9 pièces) 3 Brochettes Crevette coco, 3 Verrines	22,00€
patate douce fromage frais chataigne, 3 Club sandwich jambon Ibérique beurre truffé	
Gougère au comté la Douzaine	5,00€

ENTRÉES FROIDES

€/pers.

Foie gras de Canard "Maison" les 100 Grs	10,00€
Terrine de Foie gras aux Cèpes la part	9,00€
Pâté en croûte de Canard, Foie gras et figues le Kg	39,90€
Terrine de Ris de Veau et Morilles le Kg	29,90€
Marbré de volaille, Foie gras et Cailles , la part.....	10,50€

ENTRÉES CHAUDES

€/pers.

Tourte confit de Canard , crémeux champignons, cailles et magret fumé.....	7,60€
Bouchée à la Reine	4,90€
Bouchée à la Reine Aux Ris de Veau	8,20€
Escargots de Bourgogne Pur Beurre la Dz (belle grosseur).....	10,50€
Escalope de Ris de Veau aux Morilles	13,80€
Brioche de volaille forestière au Butternut	6,20€

POISSONS & CRUSTACÉS FROIDS

€/pers.

Tartare de Rouget	7,50€
Saumon fumé le Kg	65,90€
½ Langouste à la Parisienne	19,00€
Bun'N'Roll Saumon fumé, Gambas, crème de Yuzu	10,90€

POISSONS & CRUSTACÉS CHAUDS

€/pers.

St Jacques (5p/pers.) au Pain d'épices purée de butternut	12,00€
Coquille St Jacques	7,00€
Filet de Bar sauce Montbazillac	13,00€
Boîte chaude Sandre, Truite, Lotte aux petits légumes	12,00€

VIANDES ET VOLAILLES CUISINÉES

€/pers.

Tournedos de filet de Bœuf Rossini	14,00€
Grenadin de Veau sauce St Emilion	10,50€
Magret de Canard sauce Bigarade (Orange)	9,20€
Roll de Poulet farce asperge et bacon de Dinde sauce Poulette	8,70€
Fricassée de Chapon Fermier à la crème de Morilles	8,70€
Suprême de Pintade aux Morilles	10,50€

Quelques conseils pour réchauffer nos plats cuisinés :

Four doux Th. 2/3 (90°) impératif en laissant le film alimentaire

Poissons : environ 1h - Viandes : environ 1h15 à 1h30

Tous nos plats sont consignés : 20 € par plat - Chèque ou Espèces uniquement

GIBIERS

€/pers.

Pavé de Sanglier sauce Chasseur	8,90€
Noisette de Biche sauce grand veneur	10,50€

LES GARNITURES D'ACCOMPAGNEMENT

€/pers.

Risotto crémeux Champignons	3,50€
Poêlée de Champignons sauvages	3,80€
Gratin Dauphinois	3,50€
Crumble de légumes Méditerranéen	2,50€
Fagot de 3 légumes Haricots, carottes, brocolis, lien courgette 2 pièces	2,00€

LES DESSERTS

€/pers.

Bûche citron meringuée 6 ou 8 pers.....	4,50€
Biscuit Joconde, praliné amande vanille, gel citron vert, crémeux citron jaune, ganache montée vanille, Meringue Italienne	
Boréal	4,50€
Croustillant amande, caramel beurre salé, crémeux vanille, dacquois amande, mousse chocolat noir	
Mangue passion sans gluten	4,50€
Biscuit chocolat, crémeux passion, mangue poêlée, mousse chocolat lait	

Fours sucrés 1.30€ pièce
Macarons 1.30€ pièce

Dans un souci de qualité et pour vous garantir le meilleur, nous sommes susceptibles d'arrêter la prise de commande prématurément en fonction du volume.
Merci de votre compréhension.