

## Carte des propositions

# Janvier et Février 2020

*« 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 des cocktails et Buffet froid ! »*

### Apéritifs :

Plateau de Mignardises (salées, à réchauffer) :	20 pièces	18.00 €	le plateau
Plateau de Canapés :	12 pièces	16.00 €	le plateau
Plateau de Mini-Verrines :	12 pièces	24.00 €	le plateau

### Entrées froides :

Pâté croûte Cochon et Pistache :	5.00 €	la tranche
Pâté croûte Caille, Foie gras, Cochon, Pistaches et Cédrats confits :	8.30 €	la tranche
Pâté croûte Canard, Foie Gras, Cochon, Pistaches et Figues:	8.00 €	la tranche

Assortiment de diverses charcuteries :	6.00 €	la portion
Œuf en Gelée (Œuf de poule mollet, Gelée, Crème de Lard de Cochon fumé, Petits Légumes) :	4.70 €	la pièce
Opéra de Foie gras et figues :	6.60 €	la pièce
Foie Gras de Canard au Naturel (75g) :	10.50 €	la tranche
Terrine de poisson (selon la pêche)	4.70 €	la tranche
Terrine de St Jacques :	5.30 €	la tranche
Verrine de Macédoine de Légumes de saison, Emietté de Crabe et Agrumes :	4.80 €	la pièce
Sabayon et Carpaccio de Saint Jacques (Verveine et Citron vert) :	7.40 €	la pièce
Œuf Norvégien (Œuf de poule mollet, Saumon fumé, Artichaut, base de Pain de mie) :	4.90 €	la pièce
Duo de Saumon Bômlo (Gravlax et Rillettes) :	6.00 €	la pièce
Demi-Queue de Langouste (Mayonnaise) :	23.00 €	la portion

### Pâtisseries Salées :

Coulibiac :	18.00 €	2 personnes
Bouchée à la Reine :	6.50 €	la pièce
Saucisson Lyonnais Pistaché Brioché :	24.00 €	4 personnes
Tourte de Cochon, Foie gras et Fruits secs :	16.00 €	2 personnes
Tourte de Canard, Foie gras, Cochon, Figues et Pistaches :	16.00 €	2 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 11.50 € à 15.50 € / KG

### Poissons chauds :

Cabillaud en Corolle de Lard de Cochon fumé, sauce crémée Citronnée :	9.00 €	la portion
Moelleux de St Jacques, sauce Noilly Prat :	13.00 €	la pièce
Filet de Dorade Royale, sauce crémée Citronnée :	8.80 €	la portion
Soufflé de Homard, sauce Homardine :	11.50 €	la pièce
Quenelle de Brochet, sauce Américaine :	8.00 €	la portion
Demi-Queue de Langouste, sauce Américaine :	26.10 €	la portion

### Viandes chaudes :

Filet mignon de Veau, en Corolle de Lard de Cochon fumé, sauce crémée aux Morilles :	14.00 €	la portion
Souris d'Agneau confite, sauce Ras el-hanout :	12.50 €	la pièce
Suprême de Pintade, sauce crémée aux Morilles :	10.80 €	la pièce
Caille farcie de Foie gras, Cochon et Fruits secs (désossée) :	11.50 €	la pièce
Notre Lièvre à la Royale (Cochon, Foie gras, sauce Grand-Veneur) :	12.50 €	la portion
Joue de Cochon braisée, sauce aux Champignons des Bois :	8.80 €	la portion

### Plats conviviaux :

Couscous , Choucroute garnie :	10.50 €	la portion
Couscous de la Mer :	11.50 €	la portion
Tartiflette :	9.00 €	la portion
Tête de Veau, sauce Gribiche :	7.50 €	la portion
Lasagnes Bolognaise, Lasagnes de Poissons :	8.00 €	la portion

### Garnitures :

Pomme Paille - Palet de Polenta à la Tome des Bauges :	2.50 €	la pièce
Flan de légumes de saison :	2.70 €	la pièce
Gratin Dauphinois :	4.00 €	la portion
Cassette de Purée de Pommes de terre Truffée 3% :	5.10 €	la portion
Gratin de Courge - Bouquetière de légumes de saison :	4.50 €	la portion
Lasagnes de Légumes de saison et Champignons :	4.40 €	la portion

### Desserts :

Ile flottante, Fondant au Chocolat, Crème brûlée à la Vanille,  
Crème caramel, Tarte fine aux pommes, Comme une Tatin aux pommes ou à l'Ananas, Tartelette Citron et Noix de Cajou, « Variantes » de Crémeux au Chocolat, Panna cotta aux Fruits de saison ... de 2.10 € à 3.50 € / la pièce

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