

## Carte des propositions

### « en attendant Les Fêtes »

(Valable jusqu'au samedi 14/12/2024)

*« 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	22.00 €	le plateau
Plateau de pièces « Cocktails » (assortiment aléatoire, froides)	15 pièces	25.00 €	le plateau

#### Entrées froides :

Entremet de Légumes de saison (Base de Cake aux Herbes) :	6.20 €	la pièce
Pâté croûte Pintade, Foie gras, Cochon, Morilles et Vin jaune :	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
Ceviche de Dorade façon Asiatique (Purée de Patate douce et petits Légumes de saison) :	6.00 €	la portion
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 Citron) :	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 :

Ombre Chevalier des Cévennes farci, sauce crémée aux Herbes fraîches : 14.80 € la portion

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

Encornet farci, Chorizo, Pignon de Pin et Basilic : 9.20 € la portion

Dos de Cabillaud en Aioli : 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

Blanquette de Veau : 10.20 € la portion

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

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

Effiloché de Paleron de Bœuf braisé, Foie gras poêlé : 15.00 € 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 : 4.10 € la portion

Bouquetière de Légumes de saison : 5.00 € la portion

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

Caissette de Risotto (Trompettes de la mort et Courge) : 5.50 € la pièce

### 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