

## Carte des propositions Mai et Juin 2023

*« 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 20.00 € le plateau

#### Plateau de pièces « Cocktails »

(assortiment aléatoire, froides) 15 pièces 25.00 € le plateau

### Entrées froides :

Pâté croûte Pintade, Foie gras, Cochon, Pistaches, Morilles et Vin jaune : 8.30 € la tranche

Pâté croûte Canard, Foie Gras, Cochon, Pistaches et Figues : 8.30 € la tranche

#### Entremet Asperges et Magret de Canard fumé

(Biscuit au Basilic) : 6.20 € la pièce

Foie Gras de Canard au Naturel (75g) : 12.00 € la tranche

Opéra de Foie gras et figues : 8.00 € la pièce

#### Sphère du Moment (Tomate, Courgette, Jambon blanc

et Jambon sec du Pays Basque) : 6.80 € la pièce

#### Saumon Bömlö fumé

par nos soins (100 g) : 8.20 € la portion

Terrine de poisson (selon la pêche) : 4.90 € la tranche

Thon rouge et Aubergine (Pois chiches, Coriandre) : 7.00 € la pièce

#### Nonette aux deux Saumons

(cuit et fumé, Fenouil et Concombre) : 5.00 € la pièce

### Pâtisseries Salées :

Coulibiac : 18.00 € 2 personnes

Friand à la Viande (farce de Cochon) : 3.60 € la pièce

Pâté Lorrain (Cochon, Veau, Echalote, Vin blanc) 4.80 € la pièce

Saucisson Lyonnais Pistaché Brioché : 24.00 € 4 personnes

Tourte de Canard, Foie gras, Cochon, Figues et Pistaches : 20.00 € 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), Salade Grecques (Tomate, Concombre, Poivrons, Féta, Olives noires) ... : de 12.50 € à 17.50 € / KG

### Poissons chauds :

Soufflé de Langoustines, crème de Langoustines :	11.00 €	la portion
Filet de Bar, sauce Vierge :	8.80 €	la portion
Dos de Cabillaud en Aioli :	10.50 €	la portion
Blanquette de Loup et Crevettes, sauce crémée Citronnée :	9.40 €	la portion
Lieu jaune, crème d'Asperges :	9.20 €	la portion
Quenelle de Brochet, sauce Américaine :	8.50 €	la portion

### Viandes chaudes :

Filet de Canette, sauce aux Framboises :	11.50 €	la portion
Filet mignon de Veau, en Corolle de Lard de Cochon fumé, sauce crémée aux Morilles :	15.00 €	la portion
Sauté de Veau, sauce aux Olives :	9.70 €	la portion
Suprême de Pintade, sauce crémée aux Morilles :	11.90 €	la pièce
Joue de Bœuf braisée, sauce Tomatée et Marjolaine :	9.80 €	la portion
Caille farcie de Foie gras, Cochon et Fruits secs (désossée) :	12.50 €	la pièce

### Plats conviviaux :

Tête de Veau, sauce Gribiche :	8.50 €	la portion
Couscous de Viandes :	11.00 €	la portion
Couscous de la Mer OU Paella :	11.50 €	la portion
Tartiflette :	9.00 €	la portion
Lasagnes Bolognaise OU Lasagnes de Poissons :	8.00 €	la portion

### Garnitures :

Pomme Paille OU Palet de Polenta (Chorizo et Olives noires) :	2.70 €	la pièce
Flan de Légumes de saison :	2.80 €	la pièce
Gratin Dauphinois :	4.10 €	la portion
Aubergine farcie de Ratatouille :	5.50 €	la pièce
Bouquetière de Légumes de saison :	4.90 €	la pièce
Cassette de Risotto (Morilles et Asperges) :	5.00 €	la pièce

### Desserts :

Ile flottante, Fondant au Chocolat, Crème brûlée à la Vanille, Crème caramel, Tarte fine aux pommes, Tartelette Citron et Noix de Cajou, « Variantes » de Crémeux au Chocolat, Panna cotta aux Fruits de saison ...

de 2.50 € à 4.00 € / la pièce

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