

Tous nos plats traiteur sont servis avec leurs garnitures.

Les mises en bouches 16 pièces

Assortiment gourmand commande 72 heures avant la date prévue 30
EUROS
€

Navette briochée au foie gras 4 pièces
Mini Burger à la chaire de crabe 4 pièces
Verrine volaille sauce au curry 4 pièces
Verrine risotto crémeux et mousseline de St Jacques 4 pièces

Les entrées froides

Médaille de foie gras 20,00€ €

Médaille de foie gras de canard de France, au macvin et quarte épices

Fraîcheur de queues de Gambas flambées à l'armagnac 19,50
euros €

Fraîcheur de queues de Gambas décortiquées flambée à l'armagnac et foie gras

Les entrées chaudes

Foie gras poêlé au verjus en croustillant 25 euros
€

Escalopes de foie gras poêlées aux pommes Reinette et Verjus

Les poissons

Filet de sandre **28,00**
euros €

Suprême de filet de sandre braisé au coulis d'écrevisse

Brochette de St Jacques et queues de gambas grillées **28 euros**
€

Brochette de coquilles Saint Jaccques et queues de Gambas grillées au fumet acidulé

Darne de Maigre **24,00**
euros €

Darne de Maigre rôti à la crème d'Oursin

Les viandes

Filet de Boeuf **30,00 €**

Coeur de filet de boeuf aux morilles et savagnin

Pavé de cuissot de cerf **24,00 €**

Pavé de cuissot de cerf poêlé sauce Grand Veneur (pendant la saison)

Médaille de Volaille **24,00 €**

Médaille de volaille fermière cuit à basse température aux morilles sauvages

Le menu des fêtes

Menu des gourmets **50 euros**
€

Entrée froide : Foie gras de canard cuit en terrine au macvin et chutney aux figues

Entrée chaude : Suprême de Maigre cuit à la peau, au Sauterne
Julienne de légumes et riz composé

Plat : Médaille de volaille fermière cuite à basse température aux morilles

Gratin dauphinois, Flan de légumes

Les douceurs

NOS DESSERTS