

A la carte

1. Suggestion de salades et entrées froides

- La vinaigrette de riz d'épeautre et lentilles, filet de truite fumée et émulsion à l'estragon..... 12,90€
- Joues de lotte confites et son tartare de légumes, mayonnaise au wasabi et citron vert..... 15,90€
- Le filet de saumon en gravelax sur brunoise de céleri mariné, pomme granny en gelée et dressing à la moutarde de Meaux..... ;..... 14,90€
- La mousse de loup de mer et scampi aux zestes de combava, vinaigrette à la coriandre et huile de sésame..... 13,90€
- Le ballotin de saumon fumé farci de fromage frais, dés d'avocats aux fines herbes et crème d'échalotes..... 15,90€
- Le carpaccio de bœuf à l'huile de basilic, burrata à la fleur de sel au piment d'Espelette et salade de roquette..... 13,90€
- La galantine de canard et foie gras, chutney de poires Comices au vinaigre de cidre.... 14,90€
- La terrine de pintadeau et filets de caille confits coulis de Sauternes au balsamique blanc..... 15,90€
- Langoustines grillées sur tartare de veau parfumé à l'huile de truffes, purée de panais au cheddar..... 16,90€
- Le tataki de bœuf sauce Teriyaki, nori de légumes marinés et son émulsion au soja..... 13,90€

2. Suggestion d'entrées chaudes

- L'œuf poché à 63°C, asperges vertes rôties, dés de saumon fumé grillés et sauce mousseline..... 15,90€
- La poêlée de scampi et sa crème infusée aux oignons rouges, citronnelle et gingembre..... 15,90€

- La nage de gambas et joues de lotte brunoise de légumes et coulis de crustacés.....16,90€
- Les noix de saint jacques dorées au poivre Timut, beurre blanc au champagne, mangue passion.....17,90€
- Le pavé de cabillaud en croûte de lard fumé et son coulis de petits pois.....17,90€
- Le soufflé de sandre aux crevettes grises, coulis de cèleri rave au cerfeuil de saint jacques rôties.....17,90€
- Les noix de saint jacques rôties et poitrine de porc confite grillée, coulis de crustacé au balsamique et truffes.....18,90€
- La brochette de filets de caille sur wok de julienne de légumes croquants, sauce au foie gras.....17,90€
- Ris de veau poêlés et cromesquis, quenelle de crème d'aubergine, jus de veau infusé aux pleurotes.....18,90€
- La dariole de volaille fermière et son coulant au foie gras fine champagne, julienne de poireaux et sauce au vin de paille et morilles.....19,90€

3. Suggestion de potages (prix par 1/2litre)

- Velouté de carottes des sables, curry rouge et lait de coco.....5,50€
- La crème de chou-fleur au basilic et chips de Chorizo.....5,50€
- Le consommé de volaille aux petits légumes et émincé de sot l'y laisse.....4,90€
- Le potage tomate au mascarpone et basilic.....4,90€
- La crème de volaille aux fines herbes.....4,90€
- La bisque de crustacé et sa garniture.....7,50€

4. Suggestions de plats

- Le râble de lapin farci aux épinards et chorizo doux, jus corsé aux échalotes.....24,90€
- Le filet de veau en croûte d'amandes torréfiées et poivre noir concassé, sauce Dijonnaise.....24,90€
- Le croquant de dinde farci au fromage truffé et jambon de Serrano, sauce aux pleurotes.....20,90€
- Les côtes de porcelet rôties, sauce balsamique au jus de grenades.....18,90€
- Le filet de pintade aux 5 épices, sauce au thym et oignons confits.....19,90€

- La cuisse de canette désossée, farcie aux tomates et pignons de pin, sauce au basilic.....18,90€
- Le magret de canard laqué au miel, sauce sirop d'érable et vinaigre de framboises.....21,90€
- Le filet de bœuf Rossini sauce périgourdine.....19,90€
- Le pavé de turbot poché, fondue d'échalotes et concassé de tomates, risotto aux langoustines.....23,90€
- Le filet de lieu jaune en croûte d'olives Taggiasche, sauce au basilic et écrasé de pdt au beurre ½ sel.....21,90€

Accompagnements compris dans les plats (au choix 1 féculent et 2 légumes)

- Les féculents :
 - Gratin de pomme de terre individuel
 - Gratin de pomme de terre en plat (min 15 pers)
 - Pommes de terre grenailles à l'huile d'olive et romarin
 - Purée de pomme de terre aux fines herbes
 - Riz aux petits légumes
 - Brochette de pomme de terre au lard braisé
 - Pomme de terre Macaire
 - Pomme de terre duchesse nature
 - Pomme de terre duchesse aux truffes
- Les légumes :
 - Tomates toscanes
 - Fagots de haricots
 - Chicons braisés aux arômes d'oranges
 - Jardinière de légumes au beurre ½ sel (Choix unique)
 - Emincé de carottes des sables au miel et vinaigre balsamique
 - Bouquet de chou-fleur sauce blanche gratiné
 - Trio de choux-fleurs aux tomates confites
 - Haricots aux échalotes et lardons fumés
 - Tatin d'échalotes confites et tomates cerises rôties
 - Mini courgettes farcies aux pleurotes
 - Poêlée de mini champignons de Paris au beurre maître d'hôtel

NOTES :

- Les entrées froides sont dressées sur vos assiettes.
- Les entrées chaudes et plats sont, selon le nombre de menus, soit emballés dans des barquettes en aluminium soit en bains maries mis à disposition.
- Commande minimale pour 6 personnes par plat choisis
- Tous les prix sont calculés par personne – hors service – enlèvement en nos ateliers

