



La Carte des plats à emporter

Menu Cocktail

2 plats et dessert 38,00€ TTC / 3 plats et dessert 43,00€ TTC

Les entrées (disponible à la carte à 15.60€)

*Déclinaison de saumon, le fumé en dôme, le mariné en spirale et les rillettes en bocal, Crémeux d'avocat et mousse de chèvre frais

*Marbré de foie gras de canard aux châtaignes et sot l'y laisses confits, Comptée de poires et gingembre

Les poissons (disponible à la carte à 18.50€)

*Dos de cabillaud rôti en habit de morilles, risotto aux fèves et petits pois

*Pavé de Sandre en portefeuille d'écrevisses et étuvée de légumes en juliennes, beurre d'herbes

Les viandes (disponible à la carte à 18.00€)

*Chapon cuit au bouillon à basse température, coulis de foie gras au vermouth, Cube de gratin de pomme de terre et fond d'artichaut farcis

*Quasi de veau cuit longuement, garniture grand-mère, jus réduit à la sauge, Cube de gratin de pomme de terre et fond d'artichaut farci

Les desserts (disponible à la carte à 8.00€)

*Dôme chocolat au lait fève de tonka, cœur coulant fruits de la passion +2 mignardises

*Sphère de mousse nougat, confit de griottes et biscuit à la pistache+ 2 mignardises



Menu Champagne

2 plats et dessert 39,00€ TTC / 3 plats et dessert 48,00€ TTC

Les entrées (disponible à la carte à 17.60€)

*Duo de foie gras de canard, le froid aux deux alcools en ballottine et le chaud comme une tatin
Crémeux d'oignons rouges à la grenadine

* Carpaccio de lames de coquilles Jacques justes marinées et crevettes roses en tartare à la vierge de tomate, légumes croquants et bulles de citron jaunes

Les poissons (disponible à la carte à 20.00€)

*Filet d'omble chevalier et socle de polenta aux cèpes et girolles, crème de champignons

*Les classiques médaillons de lotte aux gambas sauce à l'américaine, risotto aux fèves et petits pois

Les viandes (disponible à la carte à 19.50€)

*Noisettes de cerf chemisées au poivres rares, sauce grand veneur, Brisures de marrons au jus et mousse de cèleris rave

*Filet mignon de veau poêlé aux morilles et charlotte de ris de veau en duo, Cube de gratin et fond d'artichaut farci

Les desserts (disponible à la carte à 9.00€)

*Croustillant noix de coco-chocolat blanc, mangues caramélisées et mousse exotique+2 mignardises

*La palette gourmande +2 mignardises

Les pièces apéritives

4 pièces 7,20€ TTC et 6 pièces 10,20€

*Bulle de foie gras et larme de coing

*Dôme de petits pois et saumon fumé

*Tube de carotte et confit au vin rouge

*Finger aux amandes et foie gras

*Effilochée de saumon en wrap

*Transparence de liégeois forestier

Prix TTC

Réservation au 04.73.29.67.86

