



Carte Apéritive

Bruchetta Gastronomique -----1.50€

- Tartare de tomates au basilic
- Avocat épicé, tomate cerise jaune
- Jambon de pays, tapenade de figues et olives
- Fromage blanc, piment d 'Espelette
- Rillettes de thon

Plateau inventif-----1.60€

- Profiterole de foie gras et pain d'épices
- Pic de wraps de jambon et légumes
- Brochette de l'été (melon, olive, tomate)
- Pain nordique au saumon fumé
- Choux tartare de saumon et citron
- Navette à la rilette

Assortiments de feuilletés chauds et croustillants-----1.60€

- Burgers de volaille au curry
- Brioches chutney d 'oignons
- Escargots de Bourgogne beurre d 'ail et persil
- Samoussa de légumes
- Gougères au comté
- Croissants jambon, fromage

Verrines à la cuillère-----1.60€

- Panna cotta tomate basilic
- Tartare de saumon aneth et citron vert
- Guacamole crevette
- Purée de carottes épicées
- Noix de Saint-Jacques poêlée parfumée au vinaigre de mangue
- Fine ratatouille froide très parfumée

Verrines petit pot-----3.10€

- Panna cotta tomate basilic
- Tartare de saumon aneth et citron vert
- Guacamole crevette
- Purée de carottes épicées
- Noix de Saint-Jacques poêlée parfumée au vinaigre de mangue
- Fine ratatouille froide très parfumée

Entrée

- Pressé de bœuf au foie gras, mesclun de légumes croquants et roquette, vinaigrette de jus de viande et virgule d'artichaut en fond d'assiette -----9.90€
- Pavé de foie gras de canard et mille-feuille pain d'épices aux figues -----11.20€
- Merveille de caille farcie au foie gras et brunoise de mangue en salade de mâche-----9.90€
- Tartare de Saint Jacques et saumon fumé, parfumé au citron vert -----10.20€
- Duo d'écrevisses et Saint Jacques sur ruban de légumes au jus de crustacés-----10.90€
- Salade de homard et pignons de pin, vinaigrette d'agrumes-----17€

Poissons (180g)

- Pavé de thon juste saisi et papeton d'aubergine sauce vierge -----13.20€
- Soufflé mer et rivière (cabillaud et écrevisses) sauce homardine -----13.20€
- Cabillaud braisé sur mousseline de chou-fleur et croustillant de jambon de montagne-----12.20€
- Filet de dorade royale, pistou de basilic et concassé de tomate -----12.70€
- Courgette ronde farcie aux Gambas, ail confit et tomates séchées au jus de légumes du soleil-----12.20€
- Pavé de saumon à l'échalote-----12.50€

Viandes

- Magret de canard origine France aux pommes, aux abricots ou au poivre----10.20€

- Poulet fermier label rouge
- A la crème de morilles-----12.20€
- A la crème-----10.70€
- Aux cèpes-----11.20€

- Tournedos de bœuf origine France
- Rossini-----15.70€
- A la crème de cèpes-----12.20€
- A la crème de morilles-----15.20€

- Jambon braisé à l'os sauce madère ou sauce moutarde à l'ancienne-----11€

- Escalope de volaille farcie au bleu de Bresse-----11€

- Confit de canard à la mode du sud-ouest-----11€

- Cailles désossées façon périgourdine-----13.20€

- Filet mignon de porc à la moutarde-----10.70€

- Quasi de veau en pavé aux morilles-----14.20€

Garnitures

- La portion-----2.70€
- Gratin dauphinois*
- Crêpes parmentières*
- Ecrasé de charlotte à l'huile d'olives et fines herbes*
- Pommes nouvelles rissolées à la graisse de canard et épices de poulets rôti*
- Risotto à la crème*
- Gratin choux fleurs et brocolis*
- Tomates farcies aux courgettes*
- Flan de légumes*

Nos buffets

- Buffet traditionnel-----21€

Terrine de campagne
Terrine de saumon
Salade Elise (salade, tomate, tomates séchées, pignons et féta)
Salade César (salade, croutons, parmesan, blancs de volaille)
Roti de porc dans l'échine
Cuisse de poulet aux herbes
Fromage (comté, chèvre)
Tarte aux pommes

- Buffet contemporain-----24€

Verrine de betterave et crème de citron
Galantine de canard aux pruneaux
Salade de saumon fumé aux agrumes
Salade ananas et riz curry
Jambon braisé à l'os et fines herbes
Magret de canard émincé sauce moutarde
Saint Marcellin et salade mâche aux noix
Choux à la crème et framboisier

Plats uniques

- Prix à la portion avec garniture-----11.50€

Couscous (Légumes, semoule, poulet, merguez, agneau, sauce piquante)
Bœuf bourguignon (gratin de pommes de terres, olives et tomates)
Saucisson Beaujolais et pommes de terre
Sauté de porc Marengo et riz basmati
Tajine de poulet aux légumes
Paella (riz, fruits de mer, poulet, chorizo, petits pois)
Bœuf à la provençale (gratin de pommes de terre, olives et tomates)
Coq au vin et pommes vapeur
Cassoulet de Toulouse (saucisses, échine de porc et mâtchons confits)