



LES CRÉATIONS SALÉES POUR VOTRE APÉRITIF

Toasts prestige , plateau de 20 pièces (1,55 €).....	31,00 €
<i>10 toasts : foie gras, compote de figues, pistache ; 10 toasts : saumon fumé et crème fouettée aux herbes</i>	
Les canapés assortis , plateau 20 pièces (1 €).....	20,00 €
<i>Magret - abricot ; œuf de caille - tomate ; concombre - maïs ; mousse au bleu - noix</i>	
Les navettes assorties , plateau 20 pièces (1 €).....	20,00 €
<i>Brioche au saumon, bouchée au chèvre, feuilleté asperges, houdan de volaille</i>	
Les mises en bouche , plateau 20 pièces (1 €).....	20,00 €
<i>Mini tartelette lorraine, mini pizza, friand à la viande, feuilleté boudin pomme</i>	
Les verrines en trio , plateau de 20 pièces (1,50 €).....	30,00 €
<i>Saint-Jacques - légumes ; tartare de tomate - avocat ; mousseline de saumon - gambas</i>	
Les Bruschettas , plateau de 15 pièces (1,60 €).....	24,00 €
<i>Jambon d'Auvergne - copeaux de Cantal - tomatade - olive</i>	
Le Pain surprise au saumon fumé (50 pièces)	39,00 €
Le Pain surprise à la charcuterie (50 pièces)	35,00 €



LES ENTRÉES FROIDES

Demi-langouste Bellevue	18,00 € pièce
Terrine de foie gras de canard au Porto, pain d'épices, chutney figues	9,00 € la part
Marbré de foie gras de canard, abricot-figues, pain d'épices, chutney figues	9,00 € la part
Saumon fumé au bois de hêtre	68,00 € le kg
Cochon de lait du charcutier, farci au foie gras	39,00 € le kg
Ballottine de kangourou et ris de veau	35,00 € le kg
Terrine de marcassin aux marrons	34,50 € le kg

Toutes nos fabrications charcutières sont faites maison



LES ENTRÉES CHAUDES (la portion)

Douzaine d'escargots de Bourgogne, beurre persillé (maison)	6,50 €
Coquille Saint-Jacques à la normande	6,50 €
Bouchée à la Reine (ris de veau, champignons)	5,50 €
Cassolette de Ris de veau forestier aux marrons	9,00 €
Aumônière de joue de Loup de mer sur fondue de poireaux	9,00 €
Pavé de Sandre sauce champagne	8,50 €
Filet de Bar, julienne de légumes fondants, sauce homardine	10,50 €



LES VIANDES (la portion)

Souris d'agneau confite au jus	10,50 €
Filet mignon de porc en crouste de noisettes, sauce foie gras	8,50 €
Escalope de ris de veau braisée, aux champignons	9,50 €
Médallion de veau à la crème de Cognac	8,50 €
Paleron de veau confit au cidre	8,50 €
Filet mignon de veau sauce au porto	11,00 €
Filet de bœuf sauce aux cèpes	12,00 €



LES VOLAILLES (la portion)

Roti de chapon aux champignons et marrons	9,50 €
Poularde sauce supreme	9,00 €
Caille entière désossée, farcie au foie gras	9,50 €
Suprême de pintade et sauce crémée aux morilles	8,50 €



LES ACCOMPAGNEMENTS (la portion)..... 2,90 €

- Gratin dauphinois
- Pomme de terre Macaire
(cuite en robe des champs, garnie de petits lardons, crème, ciboulette, Cantal)
- Pommes dauphines
- Bavaois carottes/ courgettes
- Bavaois de légumes du moment
- Fagot de légumes lardé
- Poêlée de légumes du marché
- Risotto crémeux aux champignons et parmesan

