

NOS PLATS GARNIS

-Sur commande uniquement-
Tarif au 1^{er} Janvier 2013
Prix TTC par personne

- Pour vos fêtes de famille, composez votre menu en fonction des choix proposés-
Tous nos produits sont garantis de fabrication Maison.



POUR VOS APERITIFS

Nos succulentes tartines gourmandes : 5 variétés (foie gras, jambon de marcassin, saumon mariné, ballotin de volaille aux œufs de caille, rilette de saumon) –

Le plateau de 30 pièces. 36.00€

LES ENTREES FROIDES

(dressées sur assiette ou sur plat suivant commande)

- ★ La tranche de marbré de foie gras de canard mi-cuit, sa fine gelée au Gewurztraminer, sa poêlée de pommes et radis confits, chutney de figues. 17.00 €
- ★ Le pressé de pintade au foie gras de canard et morilles en printanière 17.00 €
- ★ L'assiette de la mer: le petit tartare frais et sa noix de St Jacques, le cœur de saumon en rosace juste rôti et pesto de basilic, la rilette sur son blinis, l'émincé de saumon mariné, accompagné de ses tartines de pain aux algues juste toastées. 17.00 €
- ★ Le carpaccio de saumon, thon et noix de St Jacques au citron vert, herbes et huile d'olive, accompagné de son pesto de poivron doux et ses tartines de pain aux algues juste à toaster. 17.00€

LES ENTREES CHAUDES (à réchauffer)

- ★ La tarte feuilletée provençale 250g ou 480g 5.75€ la pièce de 250g
11.50€ la pièce de 480g
- ★ La tarte feuilletée au saumon 250g ou 480g 6.75€ la pièce de 250g
13.50€ la pièce de 480g
- ★ La tarte tatin de foie gras de canard poêlé aux quetsches en aigre doux. 15.50€
- ★ La douzaine de gros escargots de Bourgogne farcis à l'Alsacienne. 10.50€
- ★ Les 6 briochettes d'escargots de Bourgogne à l'Alsacienne. 8.00€
- ★ Le feuilleté de saumon aux petits légumes en coulibiac et son velouté de crustacés (minimum 6 personnes). 39.80€/kg
- ★ La grande coquille St Jacques et crustacés en velouté à la Normande, prête à gratiner 10.50€
- ★ Garniture riz basmati à l'encre de seiche, petits légumes et coriandre frais – la portion 3.00€





LES POISSONS

(dressés sur plat prêts à être réchauffés, garniture et sauce à part)

- * Le filet de sandre et saumon soufflé aux écrevisses et sa bisque légère 18.00 €
- * Le soufflé de saumon et noix de coquille St Jacques, velouté de crustacés 15.00 €
- * La suggestion du Chef en fonction du marché et de la saison. Prix selon cours du jour



LES VIANDES

(dressées sur plat prêtes à être réchauffées, garniture et sauce à part)

VEAU :

- * Le grenadin de veau farci Montparnasse (au foie gras de canard poêlé et duxelle de champignons), petit jus au raisin poêlé. 22.90€

BŒUF :

- * Le tournedos de filet de bœuf à la Rossini (escalope de foie gras de canard poêlée), compotée d'échalotes grises et son petit jus au porto. 24.00€
- * Le filet de bœuf Wellington (farce fine au foie gras et duxelle de champignons) en croûte feuilletée et son petit jus au porto. (minimum 6/8 personnes) 24.00€

VOLAILLE :

- * La gigolette de volaille farcie au foie gras de canard en printanière 15.00€
- * Le magret de canard du terroir rôti façon vallée d'Auge. 15.00€
- * Le râble de lapin farci au foie gras de canard rôti en croûte (2 personnes) 29.50€

LES GIBIERS

(dressés sur plat prêts à être réchauffés, garniture et sauce à part)

- * Pavé de biche à la sauge rôti en crépinette, sauce chasseur, fricassée de champignons des bois, petite pomme aux aïrelles confites, spaetzles maison poêlées au beurre. 17.00€
- * La noix de gigue de biche en rôti à la sauge, sauce Grand Veneur, fricassée de champignons des bois, petite pomme aux aïrelles confites, spaetzles maison poêlées au beurre. 17.00€
- * L'émincé de biche aux champignons des bois, cuit à l'étouffée dans sa terrine lutée, ses spaetzles maison poêlées au beurre. 14.75€

ACCOMPAGNEMENTS DES VIANDES

- ✓ Nos viandes sont accompagnées de 3 garnitures de saison suivant le marché et d'une sauce mise à part.



POUR LES ENFANTS

- * Emincé de veau et volaille à la crème et aux champignons accompagné de spaetzles maison poêlées au beurre ou gratin dauphinois et légumes. 10.70€
- * Filet mignon de porc poêlé aux petits légumes. 10.70€



NOS TOURTES ET JAMBON (a réchauffer) / LES SALADES

- * La tourte royale au foie gras de canard et champignons des bois - 4/5 ou 6/8 pers. 30.00€ le kg
- * La tourte paysanne - 4/5 ou 6/8 pers. 18.50€ le kg
- * Le jambon en croûte feuilletée cuit « prêt à être réchauffé » - minimum 10 pers. (300g par personne) 19.90€ le kg
- * Le plateau de fromage affiné du Maître fromager, accompagné de raisin et de ses petits pains spéciaux. 8.50€ par personne
- * Les salades composées, 5 variétés fonction de la saison - Le saladier pour 10 personnes 18.00€ le saladier
Soit 1.80€ la portion



NOS DESSERTS

- * Le soufflé glacé au Grand Marnier. 6.60€
- * Le soufflé glacé aux fruits de saison. 6.60€
- * Le duo d'entremets et ses fruits de saison. 8.70€



REMISE EN TEMPERATURE

Nous mettons à votre disposition une sonde à cœur pour tester vos produits ainsi qu'une notice explicative pour la remise en température de vos plats.

En fonction de vos besoins, nous avons la possibilité de vous mettre à disposition du matériel de remise en température et du matériel de service mais aussi du personnel de service (cuisine et salle) – DEVIS SUR DEMANDE –