

CARTE DES PLATS À EMPORTER FIN D'ANNÉE 2024

-Nos Plateaux Apéritifs-

Notre Assortiment de Canapés :

Œuf de Caille, Foie Gras maison chutney mangue passion, Truite fumée aux zestes de citron vert, Chair de Crabe en rilette, Rosace de Crevettes, Mini Pâté croûte de Poulet à la moutarde. 88 pièces 58,00 € 44 pièces 32,00 €

Nos Macarons salés :

Foie Gras à la Fleur de sel, Saumon fumé à la crème d'Aneth et Macarons à la truffe 15 pièces 24,00 €

Nos Pains Surprise :

Pain Surprise 6 céréales Charcuterie : Mousse de canard, Jambon blanc, Jambon cru (60 toasts) 34,00 €
Pain Surprise 6 céréales à la Truite fumée (60 toasts) 38,00 €

Nos Classiques :

Quiche lorraine aux lardons **ou** Quiche au saumon et aux poireaux (*supp. 2,00 €*).
± 96 bouchées 34,00 € ± 48 bouchées 18,00 €
Pizza Royale **ou** Quatre Fromages **ou** Ravioles à la crème.
± 96 bouchées 30,00 € ± 48 bouchées 16,00 €
Petit Croque Monsieur : jambon blanc à la truffe d'été et emmental (commande minimum de 10 pièces) 1,00 €
Mini Brioche d'Escargots de Bourgogne au beurre persillé (commande minimum de 10 pièces) 1,30 €

Nos Verrines chaudes :

Cuisses de grenouilles désossées à la crème d'ail et aux champignons (commande minimum de 10 pièces) : 1,40 €
Noix de Saint-Jacques sur un coussin de risotto, sauce chorizo (commande minimum de 10 pièces) : 3,80 €

Notre Foie Gras Maison :

Foie Gras de Canard mi-cuit au Champagne et aux épices
250 grammes 35,00 € 500 grammes 65,00 € 1 Kilogramme 120,00 €



CARTE DES PLATS À EMPORTER FIN D'ANNÉE 2024

Menu Enfant

15,00 € (Entrée, viande, légumes, Dessert)

9,00 € (Plat principal et légumes)

*Cake au Jambon blanc et emmental,
salade verte et condiments.

~~~~~

\*Suprême de Poulet jaune à la crème  
et Pommes noisettes.

~~~~~

*Bûche roulée traditionnelle au chocolat.

Menu Plaisir

32,00 € (Entrée, poisson ou viande, légumes, Dessert)

41,00 € (Entrée, poisson et viande, légumes, Dessert)

18,00 € (Plat principal et légumes)

*Saucisson truffé de la Maison Rousson pris en brioche,
confiture d'oignons au vin rouge et pickles.

~~~~~

\*Pavé de saumon doré à l'unilatérale  
sauce beurre blanc montée au champagne.

Ou / Et

\*Fricassée de Chapon mijotée à la crème,  
au vin blanc et aux champignons.

~~~~~

*Ecrasé de Pommes de terre aux éclats
de Truffe de Serrières,
Gratin de cardons à la moelle,
Fine mousse de potiron.

~~~~~

\*Bûche maison au choix (voir liste).

### Menu du Gourmet

38,00 € (Entrée, poisson ou viande, légumes, Dessert)

48,00 € (Entrée, poisson et viande, légumes, Dessert)

20,00 € (Plat principal et légumes)

\*Foie Gras de Canard mi-cuit au Champagne et aux épices,  
Chutney mangue passion et magret fumé.

~~~~~

*Filet de lotte cuisiné à l'armoricaine,
queues d'écrevisse flambées au Cognac.

Ou / Et

*Civet de sanglier mariné au Vin rouge et aux aromates
Ou Pavé de Veau basse température, sauce Morilles.

~~~~~

\* Ecrasé de Pommes de terre aux éclats  
de Truffe de Serrières,  
Gratin de cardons à la moelle,  
Fine mousse de potiron.

~~~~~

*Bûche maison au choix (voir liste).

CARTE DES PLATS À EMPORTER FIN D'ANNÉE 2024

NOS BUCHES MAISON :

4,00 € la part

Nos Bûches Tradition :

La Traditionnelle : Biscuit Génoise roulée à la ganache au chocolat de la maison Valrhona.

La Cookie : Biscuit cookie, crèmeux Azélia, biscuit génoise et crème légère au Nutella.

La Chamonix : Biscuit pain de Gênes aux éclats d'oranges confites, cœur mandarine et mousse orange.

Nos Bûches Glacées :

L'Ardéchoise : Biscuit châtaigne, glace Marron, glace Vanille, Cœur meringue et crème chantilly.

La Gourmande : Biscuit madeleine, sorbet Framboise, Glace Chocolat Blanc, Cœur meringue et crème chantilly.

La Sicilienne: Biscuit Dacquoise Pistache, sorbet Fraise, glace Pistache, Cœur meringue et crème chantilly.

Pour finir en douceur, Nos Macarons Sucrés :

Chocolat Equateur, Citron vert, Myrtilles, Noisettes et Speculoos (15 pièces) 20,00 €

**Pour les fêtes de fin d'année, profitez de notre offre spéciale sur notre carte des vins,
Bénéficiez d'une remise de 25 % de réduction sur chaque bouteille à emporter.
(N'hésitez pas à nous demander notre carte des vins par mail ou au restaurant).**

Nous vous remercions de passer vos commandes au maximum 8 jours avant le jour J.