



La carte de Pâques

Nous fabriquons tous ces produits dans nos laboratoires

Commandes disponibles

le samedi 20 avril 2019 à partir de 10 heures

Ouvert pour les commandes

le dimanche 21 avril 2019 de 10 h30 à 12 heures



Nos Pâtés en croûte

Les 100 grs

- Le pâté en croûte de volaille aux écrevisses, foie gras et pistaches..... 5.50 €
- Le Chalonais « notre spécialité » avec des viandes de porc, pintade, lièvre, ris de veau, foie gras de canard, lapin, et plein d'amour..... 5.50 €
- Le pâté en croûte printanier de courgettes, carottes, menthe et basilic..... 4.50 €
- Le pâté en croûte « Tout volaille » aux figues bio..... 5.50 €

Le Foie gras

10.20 €

Le foie gras de canard maison.....les 70 grs.....

Les Entrées froides

La pièce

PROMOTION de PÂQUES

a u lieu de 16.80 €

- La 1/2 langouste (environ 250 grs) avec macédoine de légumes..... 11.80 €

- La coquille de saumon frais en macédoine..... 4.50 €
- Le saumon Bellevue avec ses garnitures (min 10 pers)..... 8.70 €
- Le saumon Norvégien fumé par nos soinsles 100 grs... 8.80 €
- La terrine aux trois saumons et herbes fraîches..... 4.80 €
- La terrine de cabillaud et petits légumes 4.80 €
- La terrine de la mer aux champignons des bois..... 4.80 €

Les Entrées chaudes

La pièce

- Le feuilleté aux légumes et pétoncles..... 5.90 €
- La bouchée à la reine au ris de veau..... 5.40 €
- La coquille St Jacques maison à notre façon..... 6.80 €
- Le petit bocal de langouste, légumes d'été, et sauce comme une thermidor... 13.80 €
- Le feuilleté d'asperges, jambon à la truffe et petits Paris à la crème d'ail..... 6.80 €

Les Créations de PÂQUES

La pièce

- Finger de truite arc en ciel en gravlax et agrumes, taboulé au parfum de yuzu..... 6.80 €
- Maki de poisson et saumon fumé maison, au cœur de saumon sur son taboulé aux petits légumes..... 6.80 €
- Gâteau d'asperges, blanc de volaille, et foie gras de canard..... 6.80 €
- La dariole de st Jacques au cœur coulant de jus de langoustines, étuvée de poireaux au Noilly..... 6.80 €
- La terrine d'agneau en gelée façon pot au feu..... la tranche..... 4.80 €
- L'œuf de poule bio poché et saumon fumé, artichaut, rémoulade de céleri et saveur de truffe..... 6.20 €

Les Poissons chauds

Par pers

- Le filet de bar et son risotto aux asperges et sa crème de cèpes..... 12.40 €
- Pavé de sandre sauce champagne, superposition de blettes et tomate confite..... 10.70 €
- Lotte à l'américaine, épinards au beurre et champignons frais..... 13.80 €

Les Viandes chaudes

- Le gigotin d'agneau français et son crépiot de pomme de terre, asperges..... 14.40 €
- Le veau cuit à basse température, jus réduit, pleurotes, caquelon de gratin dauphinois..... 14.20 €
- Le tournedos de volaille (label rouge) poché au jus léger, légumes de cuisson façon pôtée..... 10.70 €
- Le ballotin de souris d'agneau aux giroles et pépites de foie gras, légumes printanier 12.90 €

Les Desserts de Pâques

pour 6 personnes 33.00 €

Le Choco-Praliné

Biscuit joconde cacao, praliné noisettes et pécan, crème brûlée vanille

La Tarte TATIN

crème mascarpone au parfum de yuzu et pépite sablée croustillante

