



**CARTE DES PLATS  
AUTOMNE/HIVER  
SUR COMMANDE UNIQUEMENT**

*Les prix s'entendent TTC par personne*

*Pour un minimum de 8 personnes*

Entrées froides :

Terrine de lapin aux noisettes et cranberries	6 €
Médailon de saumon, coupelle de perles marines et crevette	8 €

Entrées chaudes :

Tourte au confit de canard et champignons	9 €
Spirale croustillante au poulet et Reblochon	8 €
Cassolette de cabillaud et crevettes, fondue de poireaux, sauce citronnelle et curry	9 €
Mousseline de brochet et St Jacques, sauce Homardine	9 €

Plats cuisinés :

Blanquette de veau aux petits légumes	10 €
Ballotine de volaille aux noisettes, velouté de châtaignes	10 €
Tournedos de canard, réduction de vin rouge aux épices	12 €
Paleron de veau confit à la crème de cèpes	12 €
Mijoté de bœuf aux carottes et petits oignons	10 €
Pavé de sandre en croûte de noisettes, sauce au Coteaux du Layon	12 €
Blanquette de la mer : Saumon, loup de mer et crevettes	12 €

Les garnitures : 3.50 €

Gratin Dauphinois	Poêlée de légumes de saison
Risotto de petit épeautre aux petits légumes	Mousseline de butternut et châtaignes
Gratin de ravioles et fondue de poireaux	Moelleux de panais et topinambour au miel
Ecrasé de pommes de terre à la truffe	

Plats uniques :

Lasagnes bolognaise	8 €	Coucou royal	11 €
Tartiflette/croziflette	10 €		
Choucroute « bien » garnie	10 €	Gratin de ravioles petits légumes et confit de boeuf	12 €
Parmentier de patate douce, saumon et poireaux	12 €	Colombo de poulet Antillais, riz basmati	11 €
Parmentier de canard confit	12 €		

Plateau de fromages secs :

Comté, St Félicien, Brillat Savarin, chèvre cendré, ...	3.50 €
---	--------

Dessert : 4 €

Croustillant au chocolat et feillantine craquante
Biscuit Dacquoise, compotée de framboises et mousse fruits exotiques (mangue, ananas)
Génoise chocolat, mousse marrons et oranges confites
Biscuit brownies, crémeux caramel, mousse poires et poires poêlées

Plateau de mignardises : 24 pièces : 30 € 48 pièces : 56 €

Tartelette praline, Pasteis de Nata, macarons, canelés, Choco trésor, mini Tropicane, verrine caramel/chocolat, verrine ananas à la menthe, ...
--