

PLATS PREPARER A EMPORTER AUTOMNE 2018

- Mises en bouche apéritives (trois petites bouchées ou verrine en fonction du marché) 2.50 euros par personne
- Trois petites entrées façon tapas : 9 euros
Chou-fleur en velouté au safran, miette de fourme d'Yssingeaux et noix torréfiées
Boudin noir rôti aux poires et caramel de poires
Terrine fondante de sanglier en gelée
- Velouté de cèpes secs, crème fouettée au lard, copeaux de jambon de montagne 5 euros
- Mousseline de foies blonds de volaille et foie gras, homardine 6 euros
- Foie gras en terrine, avec travers de porc, confiture de pomme et d'échalote, pain croustillant 8.50 euros
- Parfait de biche servi à la cuillère, gelée au Beaumes de Venise, brioche tiède 7 euros
- Escargots de Grazac, (8 par pers) en raviole avec chèvre frais, crème de persil plat 9.50 euros
- Sandre rôti, écrasée de pomme de terre Roseval aux herbes et aux câpres, crème de cèpes secs, et lard grillé 12 euros
- Noix de Saint Jacques sur une émulsion de moules à l'orange et matefaim de courge 14 euros
- Médaillon de sole, salsifis, beurre blanc et truffes 14 euros
- Blanquette de suprême de pintade aux châtaignes et boudins blancs 9 euros
- Civet de lièvre à l'ancienne, purée de pomme de terre au beurre et à l'ail, royale de betterave cardinale 13.50 euros
- Magret de canard, sauce grand veneur aux baies de cassis et poivre vert, légumes et champignons d'automne 13 euros
- Roulé de veau cuit à basse température, jus gouteux à l'échalote, belle fricassée de légumes d'automne 10 euros

DESSERT AU CHOIX (nous consulter) environ 3.50 euros par personne

- Martiniquais : génoise punchée rhum, mousseline vanille et fruits frais
- Coco des îles : mousse pulpe coco et banane, croustillant praliné, riz soufflé, cœur de cassis
- Noisette choc : mousse légère au chocolat au lait, dacquoise noisette, et crémeux chocolat noir
- Passiflora : biscuit roulé passion, caramel vanillé au beurre salé

- Feuilleté fruité : feuilleté croustillant, crème pâtissière allégée, coulis gélifié passion et salade de fruits frais
- Entremet aux deux chocolats et compotée d'oranges
- Moka, Feuilletine au chocolat, brownie caramel café et noix
- Millefeuille praliné aux poires
- Ambassadeur
- Mignardises de fin de repas (petites sucreries de fin de repas) 2.50 euros par personne.

Nous ne pouvons donner exactement le prix de certaines parts de poisson, mais sur simple appel téléphonique nous pouvons après renseignements vous le soumettre.