



PLATS PREPARES A EMPORTER ETE 2017

- Mise en bouche apéritive, 2.50 € par personne (trois petites bouchées ou verrines)
 - Velouté de cèpes, crème fouettée au lard, copeaux de jambon de montagne 4.50 €
 - Pâté persillé : bocal, garni d'une gelée aux légumes d'été, pain aux céréales toasté 4.50
 - Saumon mi-cuit et mariné aux lentilles vertes du Puy, sauce aux herbes fraîches 9 €
 - Trois petites entrées façons tapas : Pâté en croute maison aux olives ; Quinoa en verrine, avocat, fruits secs, œuf de caille ; truite de Fay sur Lignon fumée, crème fouettée à la cistre 7.50 €
 - Foie gras de canard en terrine, petite soupe de fraises aux épices 9.50 €


- Filet de truite de Fay sur Lignon grillé à la plancha, jus de poulet à la crème 8.50 €
- Sandre, pavé rôti en peau, ragout de lentilles au fumet de langoustines
- Dorade grillée en peau, pois gourmands et légumes d'été à la citronnelle
- Omble chevalier, grillé, émulsion vanillée, mousseline de carottes et rubans multicolores

- ◆ Magret de canard fermier au caramel de myrtilles, poêlée de fruits frais marinés aux épices, purée de pomme de terre à l'huile de cèpes 13 €
- ◆ Lapin à la crème de cèpes, légumes d'été
- ◆ Pintade fermière rôtie, caramel et tatin de pêches
- ◆ Pièce de veau mijotée, jus crémé, champignon farci et mousseline de céleri 12 €

Dessert au choix (nous consulter) environ 3.50 € 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 myrtille





André et Viviane Chatelard

RESTAURATEURS

- Noisette choc : Mousse légère au chocolat au lait, dacquoise noisette, et crémeux chocolat noir
- Feuilleté fruité : feuilleté croustillant, crème pâtissière allégée, coulis gélifié passion et salade de fruits frais
- Entremet aux deux chocolats et compotée d'oranges
- Ecureuil au caramel, Moka, Feuilletine au chocolat, Forêt noire aux fraises, Brownie caramel café et noix
- Millefeuille pistache et framboise, au rhum, praliné
- Ambassadeur
- Mignardises (petites sucreries de fin de repas) 2.50 euros par personne.

