

LES RECETTES HIVERNALES

Disponibles d'Octobre à Mars

ENTRÉES

Froides

Foie gras de canard cuit au torchon 12.00€

Accompagné de confit de fruits et son biscuit « feillantine au chocolat »

Allergènes Foie gras : sulfites | Biscuit : gluten, lactose

½ Queue de langouste de Cuba 22.50€

Accompagné de mayonnaise

Allergènes : Crustacés poisson, lactose, gluten, sulfites. Origine Atlantique

Chaudes

Cassolette Blanquette de poisson

Allergènes : mollusque, crustacés, lactose, sulfites

Cassolette Ravioles du Dauphiné au saumon 8.00€

Accompagnée de ses 2 crevettes et de mayonnaise

Allergènes : mollusque, crustacés, lactose, sulfites

POISSON

Pavé Chanel, sauce Nantua aux écrevisses décortiquées 10.00€

Allergènes : poisson, crustacés, gluten, lactose, céleri, sulfites. Origine Atlantique nord Est

VIANDES

Pavé de Quasi de Veau sauce forestière 12.00€

Allergènes : lactose, gluten, soja, sulfites. Origine France. Env. 160 g avant cuisson

Souris d'Agneau Rôtie au Thym 16.50€

Allergènes : lactose, gluten. Origine France. Env. 430g la portion

PLATS

Pot au feu accompagné de légumes, sauce Gribiche 15.00€

Allergènes : œufs, sulfites pour la sauce. Origine France.

Parmentier d'effiloché de Canard confit 10.00€

A la purée de patate douce OU purée de pomme de terre

Allergènes : lactose. Origine France

LES RECETTES HIVERNALES

Disponibles d'Octobre à Mars

PLATS (suite)

Cassoulet au canard confit

12.00€

Haricots blancs, canard confit, saucisse de Toulouse

Allergène : lactose. Origine France.

Choucroute traditionnelle

12.00€

Choucroute, côte plate cuite, lard cuit, Saucisse de Francfort, saucisson cuit, pomme de terre

Allergène : lactose. Origine France

LÉGUMES

Gratin de cardons à la moelle

6.60€

A l'emmental et sans crème, environ 250g

Proposé dans des plats prévus pour le four traditionnel

Allergènes : gluten, lactose, sulfites

Gratin de courge

4.50€

Proposé dans des plats prévus pour le four traditionnel

Allergènes : lactose, œufs

Soufflé de patate douce

3.00€

En coupelle en bois individuelle

Allergènes : lactose, œufs

Soufflé de potirons aux marrons

3.00€

En coupelle en bois individuelle

Allergènes : lactose, œufs

Soufflé de Panais

3.00€

En coupelle en bois individuelle

Allergènes : lactose, œufs

Timbale de Polenta au Beaufort

3.00€

En coupelle en bois individuelle

Allergènes : lactose, œufs

LES FORMULES HIVERNALES

Disponibles d'Octobre à Mars

MENU DE LA DOMBES (26€/pers)

Terrine de carpe à la truite fumé

ou

Cassiolette de quenelle sauce Aurore

Filet de canette de la Dombes sauce au poivre vert

ou

Suprême de poulet fermier à la crème et aux morilles

Gratin dauphinois

ou

Soufflé de patate douce



BUFFET COCKTAIL (110€)

Pour 10 pers. (9 bouchées /pers.)

1 Plateau 24 Mini Tartelettes assorties

Tomate, poisson, légumes, oignon

1 Plateau 25 Gougères au fromage

2 Plateaux 18 Saveurs Festives

Mini brioche à la ganache de foie gras

Mini burger au magret de canard fumé

Mini pain polaire au saumon fumé

1 Plateau 12 Mini verrines Plaisir

Mini verrine tartare de saumon

sur fromage frais

Mini verrine tartare de St-Jacques

sur purée de légumes

Mini verrine ganache de foie gras

sur son confit

COCKTAIL DINATOIRE (220€)

Pour 10 pers. (8 bouchées + charcuterie et fromage / pers)

1 Plateau 24 Mini Tartelettes assorties

Tomate, poisson, légumes, oignon

2 Plateaux 18 Saveurs Festives

Mini brioche à la ganache de foie gras

Mini burger au magret de canard fumé

Mini pain polaire au saumon fumé

1 Plateau 24 Les Délices

Mini verrine tartare de saumon, purée de légumes

Mini verrine Houmous et poivronnade

Mini panier graines nature aux cranberry

Mini panier mangue aux crevettes

2 Plateaux afterwork

- Dentelle de jambon cru de Pays, Jambon blanc,

Coppa, pancetta, chorizo et rocaion fumé de Savoie,

Saucisson sec, Mortadelle pistachée,

- Tomme de Savoie, comté, Morbier ou Fourme

d'Ambert - Accompagné de cornichons

