

LES BUFFETS FROIDS Minimum 10 personnes

Le buffet viandes 15,20 €/personne

Assortiment de charcuteries, crudités, salade de pâtes
et de pommes de terre, sauces, pain

Le buffet viandes et poissons 19,70 €/personne

Voir buffet viandes, tomate aux crevettes grises, pêche au thon,
saumon fumé, saumon en Belle-View

Le buffet Italien 17,20 €/personne

Charcuteries Italiennes, fromages Italiens, salade de pâtes,
salade composée, anti-pastis, tomates mozzarella, ciabatta

LES FROMAGES

Le plateau de fromages affinés par nos soins

et sa baguette à l'ancienne

- En après-repas 4,50 €
- En repas 8 €

Le plateau raclette 11 €/personne

Fromages (raclette classique et raclette fumée) et ses charcuteries fines



Heures d'ouverture :

Du mardi au jeudi de 9h à 15h,
le vendredi de 9h à 15h et de 18h30 à ...
le samedi de 10h à 15h.

Attention, durant les fêtes de fin d'année :

Le magasin sera ouvert de 9h à 17h,
Les dimanches 22 et 29, les lundis 23 et 30,
les mardis 24 et 31.
Le mercredi 25, de 10h à 12h.

Informations utiles :

Clôture des commandes de Noël le 20 décembre.
Clôture des commandes de Nouvel-An le 27
décembre.

Aucune modification n'est possible dans les
menus et buffets.



Les menus

MENU Olive

ENTRÉE

Foie gras frais «Maison»,
confiture d'oignons au cidre
et sa gelée aux pommes, brioche.

PLAT

Ballotine de volaille
cœur de mendiants,
sauce à l'Armagnac, poire au vin,
flan de légumes, purée de butternut.

FROMAGE

Assiette de 4 fromages, fruits secs
et sa baguette à l'ancienne.

30€

/personne

MENU Basilic

ENTRÉE

Le 1/2 homard rôti
et sa crème bisquée,
poêlée forestière.

PLAT

Aumônière de biche croustillante
et sa sauce aux aïelles,
tatin de chicons et pleurotes,
gratin dauphinois.

FROMAGE

Assiette de 4 fromages, fruits secs
et sa baguette à l'ancienne.

40€

/personne

L'APERITIF

Forfait 5 amuse-bouches 7,50 €

- Pépite de foie gras et effiloché de canard,
pain d'épices et confiture de figues.
- Macaron chèvre ciboulette.
- Crème de chou-fleur et lamelles de Coppa.
- Scampi mariné au chimichurri entouré d'ananas caramélisés.
- Pomme de terre farcie à la crème de saumon.

LES ENTRÉES

Les huîtres creuses (6 pièces) 8,50 €

Les huîtres gratinées 10,90 €
aux petits légumes & sauce Champagne

Le 1/2 homard en Belle-Vue 17,10 €

Tagliatelles de légumes, mayonnaise à la Truffe

Le 1/2 homard rôti 17,10 €

et sa crème bisquée, poêlée forestière

Foie gras frais «Maison» 13 €

Confiture d'oignons au cidre et sa gelée aux pommes, brioche

Foie gras poêlé 15,60 €

Ananas rôti au caramel, jus déglacé au vinaigre balsamique

Saint-Jacques rôties 15,20 €

Risotto aux champignons, crème de butternut au beurre noisette

Cassolette briochée de scampis 11,90 €

aux courgettes confites et sa sauce au curry rouge

Saumon fumé et ses garnitures 11,60 €

LES POTAGES

Bisque de homard 12,90 €/L

Velouté de potiron, crème au chèvre 7,50 €/L

LES PLATS

Suprême de faisan 18,90 €

Sauce Champagne, tatin de chicons, figue rôtie au miel et vin rouge, gratin dauphinois

Filet de boeuf Rossini 19,90 €

Jus déglacé au cognac, déclinaison de légumes croquants, gratin dauphinois

Ballotine de volaille 15,50 €

Cœur de mendiants, sauce à l'Armagnac, poire au vin, flan de légumes, purée de butternut

Homard rôti 29,60 €

aux épices et à l'huile d'olive, poêlée gourmande aux fèves des marais,
fettuccinis à la Tartufata

Civet de biche au vin rouge façon grand-mère 16,90 €

Poire au vin, flan de légumes, purée de butternut

Filet de Turbot 19,40 €

et sa sauce vin blanc à la Truffe, tagliatelles de légumes, purée de butternut

Filet de canette 16,90 €

Jus déglacé au vinaigre de framboise, figue rôtie au miel et vin rouge,
tatin de chicons, gratin dauphinois

Aumônière de biche croustillante 21,40 €

et sa sauce aux aïelles, tatin de chicons et pleurotes, gratin dauphinois

LE FOIE GRAS «MAISON»

Foie gras à la découpe 105,00 €/Kg