

## 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 airelles,  
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 bœuf 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 airelles, tatin de chicons et pleurotes, gratin dauphinois

## LE FOIE GRAS «MAISON»

Foie gras à la découpe ..... 105,00 €/Kg