

REPAS CONVIVAL A PARTAGER

Minimum 2 personnes jusqu'à...

Le plateau raclette : 12,50 €/personne

Fromages (raclette classique, raclette fumée, raclette aux poivres),
charcuteries fines, pommes de terre grenailles et sa salade hivernale aux fruits secs.

La fondue des " Lords " au camembert 12,00 €/personne

Pommes de terre grenailles, charcuteries Italiennes
et sa salade hivernale aux fruits secs.

La fondue de reblochon cuit dans son pain de campagne 13,50 €/personne

Pommes de terre grenailles, charcuteries Italiennes
et sa salade hivernale aux fruits secs.

Le Mont d'or aux champignons des bois 15,50 €/personne

Pommes de terre grenailles, charcuteries Italiennes
et sa salade hivernale aux fruits secs.

Le buffet de charcuteries Italiennes 9,50 €/personne

Fromages affinés par nos soins
et sa salade hivernale aux fruits secs.

LES FROMAGES

Le plateau de fromages affinés par nos soins

- En après-repas 4,50 €/personne
- En repas 8,00 €/personne



**Horaires durant les fêtes de fin d'année
du 22 au 31 décembre.**

Le restaurant sera fermé durant cette période.
Horaires d'ouverture du magasin :
Du lundi au dimanche de 9h00 à 17h00 .
Sauf le 25/12 de 10h00 à 12h00.

Horaires durant l'année :

Du mardi au vendredi de 9h00 à 15h00,
Le vendredi soir à partir de 18h30
Le samedi de 10h00 à 15h00.

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.



Carte traiteur • Fêtes de fin d'année 2020

Les menus

MENU Olive

ENTRÉE

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

PLAT

Suprême de poulet jaune
à la Normande,
déclinaison de petits légumes,
écrasée de pommes de terre vitelotte.

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 croustillante de marcassin
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 8,00 €

- Hamburger de foie gras et sa confiture de figues.
- Escargot à l'ail en croquette.
- Crème de topinambours et saumon fumé.
- Scampi mariné au chimichurri et ses ananas caramélisés.
- Macaron salé au thym et chèvre.

Planche tapas à partager à partir de 2 personnes 4,00 €/personne

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» 13,00 €

Confiture d'oignons au cidre et sa gelée aux cranberries, 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 butternut, 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

Suprême de poulet jaune à la Normande 15,50 €

Déclinaison de petits légumes, écrasée de pommes de terre vitelotte

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, déclinaison de petits légumes, écrasée de pommes de terre vitelotte

Filet de Turbot 19,40 €

et sa sauce vin blanc à la Truffe, tagliatelles de légumes, écrasée de pommes de terre vitelotte

Filet de canette 16,90 €

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

Aumônière croustillante de marcassin 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