



Notre carte traiteur

Nos Entrées

- * Blinis de saumon fumé, crème ciboulette au citron vert et son macaron 9€
 - * Rougail d'avocat et crevette mariné au citron vert 9,50€
- * Nage de St Jacques, gambas rôties, marinière de palourde, sauce Noilly Prat 15€
 - * Assiette Terre et Mer 13€
(produits en fonction des saisons)
- * Tarte fine de saucisse de Morteau A,O,P, confit d'oignon et comté affiné 10,50€
 - * Crumble de Légumes provençale et son coulis de pesto vert 8€
 - * Croustillant de Rocamadour, confit d'oignon et pignon de pain 8€
 - * Brioche façon pain perdu, foie gras poêlé et son jus passion 13€

Nos Plats

- * Pavé de Boeuf, basse température, sauce grand Veneur 15€
 - * Fondant de Veau confit 8h 16,50€
- * Onglet de Veau, sauce Archéduc (crème de champignons et cognac) 12,50€
 - * Cul de Veau à l'Angevaine 14€
 - * Ballottine de Volaille au foie gras et confit d'oignon 13€
 - * Cuisse de canette confite au miel 12,50€
- * Travers de porc Fermier façon gigot de 7h et sauce Kentucky 13€
 - * Pavé de merlu et marinière de coquillage 15€
 - * Dos de lieu en écaille de légumes et curry breton 13€
- * Risotto au jardin de saison et Gambas rôties flambé au whisky 17€
 - * Brochette de la Mer au beurre Nantais 18€
(dos de lieu, saumon, gambas, noix de St jacques)
 - * Risotto aux légumes 9€

Garnitures (2 aux choix) :

- * Corolle de légumes du soleil
- * Galet de risotto aux fines herbes
- * Croustade de légumes au parmesan
 - * Tian de légumes
- * Pomme de terre « ANNA »
- * Brochette de pomme de terre grenaille confite
 - * Flan de petit pois au lard fumé
 - * Jardin de saison