

Légendes	
Présence d'allergène	Absence d'allergène

Amidon sulfureux et sucre														
Allergènes														
Céleri														
Croisants														
Fruits à coque														
Gâteau														
Graisse de séame														
Lait														
Lapin														
Miel/liqueur														
Moutarde														
Oeuf														
Rosiné														
Saïza														

A LA CARTE														
L'APERITIF	Gougères natures													
	Croque-monsieur							X		X				
	Clafoutis de saumon et poireau									X				
	Croustilles de chèvre au lard								X	X				
	Frangl à la viande								X	X				
	Moelleux de volaille aux épices douces							X	X	X				
	Dos de saumon fumé norvégien	X								X				
	Pince-moi de gambas, menthe, chutney de pomme granny et ananas	X						X						
	Foie gras, chutney de poire, pain d'épices, miroir cassis	X						X		X				
	Brochette de pois gourmands, tomate confite et artichaut à l'huile													
	Tapas crème de fourme d'Ambert, poire rôtie	X						X		X				
	Tapas chorizo et artichaut à l'huile									X				
	Tapas crème de fourme d'Ambert, poire rôtie	X						X		X				
	Tapas gambas à l'américaine	X						X		X				
	Tapas chorizo et artichaut à l'huile									X				
	Tapas saumon fumé, crème de rafort	X								X		X	X	
	Blinis au citron, tarama et œufs d'avruga									X		X	X	
	Blinis dans l'esprit d'un brillat-savarin truffé									X		X	X	
	Blinis de homard sauce aux herbes vertes	X						X		X				
	Saint-Jacques coulis de mangue et ananas rôti	X						X						
	Foie gras de canard, pomme acidulée et pain d'épices	X						X		X				
	Roulé de saumon fumé et sa petite crème	X								X		X	X	
	Dos de saumon fumé norvégien	X								X				
	Pince-moi de gambas, menthe, chutney de pomme granny et ananas	X						X						
	Foie gras, chutney de poire, pain d'épices, miroir cassis	X						X		X				
	Brochette de pois gourmands, tomate confite et artichaut à l'huile													
	Brioche saumon fumé	X						X		X				
	Pain surprise mélangé													
	Rillettes d'oie, jambon blanc beurre, Jambon de Pays, Rosette													
	Pain surprise aux céréales et aux 3 fromages													
Les foie gras	Spécialité de foie gras de canard à la cerise													
	Foie gras de canard entier Festins													
	Foie gras de canard entier truffé													
	Lobe de foie gras de canard entier aux épices, mi-cuit													
	Le magret de canard farci au foie gras de canard													
	Cassolette Foie gras d'oie extra truffé à 6%	X												
	Foie gras d'oie													
	Foie gras d'oie truffé à 3% "Marie Stuart"	X												
LES ENTRÉES FROIDES	Saint Jacques sur crémeux de poitrine	X												
	Blûchette de saumon fumé, gambas, fromage frais aux herbes et cœur de crème balsamique	X						X		X				
	Homard, crème de topinambour, remoulade de légumes et homar, voile de bouillon de topinambour	X								X	X			
	Bavaroise de saumon fumé	X									X			
	Artichaut norvégien	X						X		X				
	Canapé de betteraves et carottes rôties									X	X	X		
	Tartelette des sous-bois	X						X		X				
	Pannacotta de chou-fleur, magret de canard fumé													
	Mystère de foie gras	X								X		X		
	Demi langoustine à la parisiene	X						X		X				
ENTREE FROIDE A PARTAGER	Ballotine d'écrevisses et volaille	X						X		X				
LES TERRINES ET PÂTÉS EN CROÛTE	Terrine de langouste et écrevisses, épinards et artes d'orange, sauce aux agrumes	X												
	Terrine de saumon, coriandre et légumes d'antan													
	Pâté en croûte de canard, foie gras et figues	X												
	Pâté en croûte de ris de veau, foie gras et pistaches	X						X		X				
	Pyramide de volaille façon galantine, abricot et cranberry, cœur de foie gras	X												
	Pâté croûte de faisan													
LES SALADES	La Mél-mél forestier	X												
	La vitamine	X						X		X				
	La crispy	X								X	X			
	L'épinards, avocats, pommes fruits et crevettes	X								X		X	X	
	Tarte Ardéchoise	X												
	Morilles jumbo	X												
	Bouchée à la reine de volaille et champignons	X												
	Croûte de ris de veau et grolettes	X												
	Tourte de pintade, foie gras Loupiac, crème de girolles et girolles	X												
	Tourte de coq sauvage, châtaigne et cranberries et sa sauce	X												
	Foie gras poêlé, poire rôtie à la fleur d'hibiscus, sauce poire Williams	X						X		X				
	Coquille Saint-Jacques	X								X		X	X	
	Escargots de Bourgogne													
	Vol-au-vent de saumon, gambas et fondue de poireaux au curry	X												
	Boudin blanc truffé à 3%	X												
	Boudin blanc nature													
	Saint Jacques au saté, sauce yuzu, millefeuille de patate douce													
	Sauce	X						X		X				

		Garniture						X			X		
LES POISSONS ET CRUSTACES		Dorade snackée, sauce au paprika fumé, polenta au curcuma		X		X	X	X	X	X	X	X	X
		Sauce		X		X	X	X	X	X	X	X	X
		Garniture							X			X	
		Aiguillettes de Saint-Pierre, jus de crustacé citronné, moelleux de brocoli-épinards et parmesan		X		X	X	X	X	X			X
		Sauce		X		X							
		Garniture						X	X	X		X	
				X				X	X	X		X	X
		Saumon, velours de carotte, agrumes, gingembre, pleurotes											
		Sauce											
		Garniture		X						X			
				X		X	X	X	X				
		Lotte gambas, jus de homard à l'huile de Nyons, conchigles farcies											
		Sauce		X		X	X						
		Garniture							X	X			
		Risotto de homard à la sicilienne						X					
		Navarin de homard entier en carapace, sauce Champagne					X	X	X	X	X	X	X
		Médallions de langouste, ravioli de langouste, fondue de poireaux en cassolette, sauce Africaine				X	X	X	X	X	X	X	X
LES VOLAILLES & VIANDES		Filet de pintade, jus aux noix de Macadamia, gratin au butternut et potimarron		X	X	X	X	X	X				
		Sauce		X		X	X						
		Garniture								X			
		Suprême de volaille, velouté de morilles, gratin de pommes de terre au Taleggio		X		X				X			
		Sauce		X		X				X			
		Garniture								X			
		Dinde et boudin blanc truffé, risotto au Champagne et fricassée de champignons aux marrons		X		X			X	X			
		Sauce				X			X	X			
		Garniture		X						X			
		Suprême de chapon à la crème d'Isigny truffée, millefeuille de pommes de terre et légumes		X		X			X	X			
		Sauce				X			X	X			
		Garniture		X						X			
		Moelleux de veau, sauce vin jaune, légumes poêlés et gâteau de pommes de terre, potimarron		X		X			X	X			
		Sauce		X		X				X			
		Garniture								X			
		Ris de veau rôti au miel et gingembre, poêlée chou pak choi				X		X	X				
		Sauce				X		X	X				
		Garniture							X	X			
		Filet de bœuf sauce Gevrey-Chambertin, millefeuille de carottes, épinards et topinambour		X		X				X			
		Sauce		X		X				X			
		Garniture								X			
		Sauté de chevreuil à la bière de Noël et aux épices, coing rôti et panais		X		X			X	X			
		Sauce				X		X	X				
LES VÉGÉTARIENS ET LÉGUMES		Risotto de pleurotes, cépes et gruyère									X		
		Croûte, crème de St agur et légumes rôtis							X	X			
		Butternut rôti, poêlée de pousses d'épinards, purée de pomme de terre					X		X	X			
		Marrons au jus						X	X	X			
		Duo de gratin dauphinois, jus de veau					X		X	X			
		Haricots verts									X		
		Fricassée de champignons										X	
		Duo de millefeuilles de pommes de terre				X		X	X	X			
		Purée de pomme de terre truffée									X		
		Duo d'artichauts gourmands		X		X			X	X			
		Petits légumes croquants									X		
LES SPÉCIALITÉS À PARTAGER		La cocotte lutée de suprême de volaille truffée et foie gras, siffllets de carottes et potimarron					X		X	X			
		Paleron de veau François et foie gras aux épices, jus réduit purée de pommes de terre au beurre d'Isigny et carotte					X		X	X			
		Turbot truffé, sauce Meursault, poêlée de pleurotes, jeunes poireaux et lentilles Beluga				X		X	X	X		X	X
		Ragoût de homard en carapace, sauce au Cognac et riz basmati									X		
		Filet de bœuf Souvarov				X		X		X			
		Jambon d'Iork en croûte au Porto				X		X		X			
		Chapon Fermier				X		X	X	X		X	X
		Dinde Fermière				X		X	X	X		X	X
		Koulibiac de saumon				X		X	X	X		X	X
		Prestige de bar et saumon en étaillées dorées, fondue de poireaux et sauce vin blanc				X		X	X	X		X	X
LES DESSERTS		Verrine glaciée façon omelette norvégienne											
		Verrine glaciée sorbet coco et citron vert, coulis de framboise et caramel croquant											
		Fours sucrés							X	X	X		
		Macarons sucrés assortis							X	X	X		
		L'Intense Chocolat							X	X	X		
		L'éclat vanille framboise				X			X	X	X		
		La Châtaigneraise							X	X	X		
		L'exotique							X	X	X		
MENU PETIT LUTIN		Mini burger saumon fumé / concombre et mini croque monsieur											
		Dinde petit marrons et purée de pomme de terre											
		Le capri surprise							X	X	X		