

CARTE PRINTEMPS 2026

Légendes		Anhydride sulfureux et sulfites	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Graine de sésame	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja
	Présence d'allergène														
	Absence d'allergène														

A LA CARTE

LES FOIES GRAS	Foie gras de canard entier														
	Spécialité de foie gras de canard à la figue														
	Lobe de foie gras de canard entier aux épices														
LES TERRINES ET PÂTÉS EN CROÛTE	Terrine de dorade et légumes confits et sa sauce vierge														
	Terrine de gambas et saumon aux saveurs asiatiques														
	Pâté croute de légumes														
	Pâté croûte Médaille d'Or, volaille jaune, porc, pistache, morille et foie gras														
	Pâté en croûte pistache et morilles														
	Persillé de Bourgogne														
	Pâté de campagne au Chablis														
	Terrine de foie de canard aux morilles														
	Méli-Mélo de melon, pastèque														
	Taboulé à l'orientale														

new

LES SALADES	Camaïeu de tomate à l'ancienne															
	Perles d'Orient															
	Grecque															
	Ratatouille niçoise															
	Salade du Jardinier															
	Épinards, avocats, crevettes et pommes fruits															
	Pommes de terre au curcuma et oignons rouges															
	Trio de lentilles															
	Salade piémontaise															
ENTREES FROIDES	Cheescake de concombre, radis et menthe fraîche															
	Sablé parmesan, mousse de tomates basilic et tomates confites piment d'espelette															
	Hareng fumé aux notes boisées, houmous et pois chiche, curry doré															
	Verrine thaï : gambas au saté, chou pak choi															
	Pamplemousse cocktail															
	Délice de truite fumée, crème légère de fèves															
	Œuf poche jambon															

new

new

new

	Exquise gourmande de gambas sur compotée de tomates aux épices														
	Bouchée de la mer														
	Boudin blanc au chorizo														
LES ENTRÉES À PARTAGER	Ballotine d'écrevisses et volaille														
PLATS VEGETARIENS	Risotto de pleurotes, cèpes et girolles														
	Agnolottis à la truffe d'été														
	Summer couscous de quinoa aux dates														
	Risotto tomates et courgettes														
	Légumes de saison rôtis au four														
LES POISSONS ET CRUSTACÉS	Fleur de rouget et gambas, jus de bouillabaisse, palet de pomme de terre														
	Sauce														
	Accompagnement														
	Cabillaud et crevettes bouillon thaï, maki de riz au cébettes														
	Sauce														
	Accompagnement MAKI														
	Saumon à l'oseile, flan de courgettes														

new

new

new

	Sauce														
	Accompagnement														
	Lotte snackée crème de chorizo, bavarois de petits pois et basilic														
	Sauce														
	Accompagnement														
	Risotto crémeux à la Sicilienne, homard, fèves ,pointes d’asperges														
VIANDES / VOLAILLE	Suprême de volaille gaston gérard, gratin de morvandiau														
	Sauce														
	Accompagnement														
	Fricassée de volaille aux morilles, gratin dauphinois														
	Sauce														
	Accompagnement														
	Bœuf sauce barbecue, polenta au maïs et piment frais														
	Sauce														
	Accompagnement														
	Effiloche de bœuf Charolais sauce au poivre, gaufre de pomme de terre														

new

new

	Sauce														
	Accompagnement														
	Paupiette de veau sauce tomate citron, olives taggiasche, légumes printanniers														
	Sauce														
	Carré de cochon, millefeuille de tomates et pomme de terre en lasagnes														
	Sauce														
	Accompagnement														
	Paëlla andalouse														
	Couscous														
LES PIÈCES D’EXCEPTION À PARTAGER	Jambon d’York en croûte au Porto														
	Koulibiac de saumon														
	Filet de boeuf Souvarov														
	Cocotte de coq au Chablis garniture grand-mère et pommes de terre														
LES PLATS TERROIRS	Coq au vin de Bourgogne façon grand-mère														
	Choucroute paysanne au riesling														
	Blanquette de veau à l’ancienne														

new

LES LÉGUMES	Boeuf bourguignon															
	Tian de tomates et courgettes															
	Tagliatelles															
	Epinards à la crème															
	Haricots verts															
	Petits légumes croquants															
	Gratin dauphinois traditionnel Festins															
	Purée de pommes de terre au beurre															
	Duo de flan de courgettes															
DESSERTS	Petit pot de crème à l’ancienne chocolat															
	Petit pot de crème à l’ancienne pistache															
	Petit pot de crème à l’ancienne café															
	Les pots à partager riz au lait															
	Les Pots à partager riz au lait, coulis abricots															
	Les Pots à partager mousse au chocolat															
	Les pots à partager tiramisu															

new

[illegible]