

au Choix...

CUISINIER - TRAITEUR

Terrine de lapin aux noisettes



Foie gras maison au Pineau des Charentes



Entrées froides, poissons froids

Assortiment de crudités, salades composées (220g) - 3,80 €

Assortiment de charcuteries (120 g) - 4,50 €

Terrine de pintade aux pignons de pin et Muscat (90 g) - 4,30 €

Terrine de canard aux cèpes (90 g) - 4,30 €

Terrine de lapin aux noisettes et confits d'oignons (90 g) - 4,30 €

Terrine forestière au vin jaune (90 g) - 4,30 €

Terrine de poulet, moutarde à l'ancienne (90 g) - 4,30 €

Millefeuille de canard aux cèpes (Rillettes de canard,
magrets fumés, crème de cèpes) - 7,80 €

Foie gras Français Maison au Pineau des Charentes (60g) - 9,00 €

Verrine de marbré de caille et foie gras, gelée de Monbazillac - 9,80 €

Coupe de mousse de chorizo aux Saint Jacques et brunoise de légumes - 6,00 €

Coupe de mousse de mascarpone au citron vert, saumon fumé et miroir vodka - 5,80 €

Tartelette de butternut aux éclats de châtaignes, mousse de Saint Jacques - 6,80 €

Galette aux écrevisses, crème de saumon et guacamole - 6,20 €

Terrine aux deux saumons et à l'aneth - 6,00 €

Terrine de brochet au coeur d'écrevisses - 6,60 €

Terrine de sole au pesto et petits légumes - 5,30 €

Demi-lune de truite et gambas - 6,80 €

Médailillon de sandre et Saint Jacques - 8,00 €

Terrine de la mer aux Saint Jacques et légumes confits - 6,30 €

Pavé de pétoncles anisées - 6,10 €

au Choix...

CUISINIER - TRAITEUR

Terrine aux deux saumons et aneth



Brick de foie gras, compotée de pommes



Cassolettes chaudes

Croûte forestière aux morilles (7 g sèches) 250 g la part - 8,30 €
accompagnée de ses croûtons

Croûte aux morilles (16 g sèches) et vin jaune 220 g la part - 11,00 €
accompagnée de ses croûtons

Gratin de fruits de mers aux asperges - 7,50 €

Cassolette de Saint Jacques safranées et ses légumes du sud - 9,80 €

Navarin de gambas, crème d'agrumes - 8,00 €

Pétoncles citronnées, risotto aux petits Paris - 8,20 €

Entrées chaudes

Soufflé aux morilles - 6,20 €

Timbale lutée d'escargots aux gris de sapin et Riesling - 7,00 €

Cassolette de ris de veau aux girolles - 11,00 €

Vol au vent de ris de veau - 9,20 €

Parmentier de canard confit aux cèpes et Madère - 7,20 €

Brick de foie gras, compotée de pommes, pain d'épices - 9,20 €

au **ChoiX...**

CUISINIER - TRAITEUR

Poissons chauds et son accompagnement

Filet de sandre au vin jaune - 10,60 € et morilles - 12,20 €

Dos de cabillaud, jus de betteraves - 10,20 €

Dos de lieu, crème de crustacés - 8,80 €

Pavé de truite, crème de whisky - 9,20 €

Dos de loup de mer au basilic et Chablis - 9,80 €



Dos de lieu, crème de crustacés

VIANDES

Accompagnées d'une garniture Au ChoiX ...

Veau

Fricassée de veau au Comté et Vin jaune - 9,60 €

Carré de veau braisé aux cèpes - 13,20 €

Paleron de veau au jus de foie gras - 14,00 €

Mignon de veau aux morilles - 16,80 €

au Choix...

CUISINIER - TRAITEUR

Volailles

- Suprême de poulet crème de cancoillotte à l'ail rose - 8,20 €
- Filet de volaille à l'ancienne (poché, crème citronnée) - 7,60 €
- Pavé de volaille, façon Bourguignonne - 8,00 €
- Pintadeau farci aux cèpes et châtaignes, jus au Porto - 8,60 €
- Suprême de pintade forestier et morilles - 9,80 €
- Suprême de pintade aux morilles - 10,20 €
- Suprême de pintade au vin jaune - 9,20 €
- Suprême de poulet fermier, crème de foie gras - 10,50 €
- Filet de canard au poivre vert et au cidre – 9.80 €
- Filet de canette au vinaigre de framboises – 9.20 €
- Coq Bourguignon - 8,80 €
- Coq au vin jaune et aux morilles - 10,00 €
- Brochette de filets de caille lardés au vin jaune - 12,30 €
- Cuisse de lapin à la provençale - 8,00 €
- Ossu bucco de lapin - 7.60 €



Brochette de filet de caille lardé



Suprême de pintade au vin jaune

au Choix...

CUISINIER - TRAITEUR

Porc

Cuissot de porcelet rôti, moutarde à l'ancienne - 8,00 €

Joue de porc fondante au cidre - 9,00 €

Mignon de porc lardé, au Savagnin – 9,20 €

Mignon de porc forestier aux morilles – 9,70 €

Bœuf

Joue de bœuf braisée à la bière brune - 10,70 €

Paleron de bœuf fondant à l'échalote confite - 9,80 €

Filet de bœuf au poivre vert - 14,00 €

Filet de bœuf aux morilles - 16,80 €

Agneau

Navarin d'agneau et ses légumes de saison - 9,20 €

Epaule d'agneau confite au romarin - 8.90 €

Brochette de gigot d'agneau ailé, jus à la sauge - 10,00 €

Gibier (tarifs selon les cours)

Gigue de chevreuil grand veneur - *en saison*

Sanglier sauce saint Hubert - *en saison*

Dos de sanglier sauce poivrade - *en saison*

Mignon de biche aux airelles - *en saison*

Civet de lièvre - *en saison*

Tournedos de cerf au jus de framboises - *en saison*

au choix...

CUISINIER - TRAITEUR

Garnitures – 2,90 € pièce

Fricassée de saison

Gartiné de choux fleurs et Romanesco

Tarte fine de carottes et oignons confits

Bavarois aux deux carottes et graines de courge

Tomate rôtie Basquaise

Poêlée ardéchoise (Champignons et châtaignes)

Chou rouge braisé, façon grand-mère (Lardons, champignons, oignons grelots)

Duo d'écrasés de pommes de terre à l'huile de noisettes

Fondant de patates douces et brocolis

Pavé de risotto de pommes de terre aux cèpes

Millefeuille de pommes de terre, croûte de noisettes

Timbale d'épeautre aux champignons et échalotes confites

Risotto aux noisettes et huile de truffes

Brick de risotto aux fèves

Assiette de trois fromages et sa verdure – 2,80 €

Buffet de fromages et sa verdure – 3,30 €

(Photos non contractuelles)

Tarif 01/03/2026