

Cette carte reprend quelques suggestions pour l'élaboration de vos menus. Ces préparations sont disponibles pour des commandes à partir de 4 personnes (min. 4 portions d'une même préparation). Votre commande doit nous être soumise au plus tard 72 heures avant retrait ou livraison. Une option de réservation, anticipée, est préférable pour vous garantir notre disponibilité.

Les finger-food pour l'apéritif

Trois pièces froides : Spirale de saumon d'Ecosse / Bresaola et artichaut / Mozzarella di bufala 8,25

Les entrées froides

Saumon d'Ecosse légèrement fumé, fleurette à l'aneth - 100 g 14,00

Tian de saumon d'Ecosse et avocat à la crème de wasabi 15,00

Tian de crevettes grises, anguille fumée, pommes Granny Smith et raifort 18,00

Grosses gambas snackées, tagliatelle de carottes marinées au gingembre, menthe et citron vert, vinaigrette passion 17,00

Carpaccio de noix de Saint-Jacques et foie gras de canard 27,00

Carpaccio de bœuf, cœur de céleri vert, copeaux de parmesan et huile d'olive très légèrement parfumée à la truffe blanche - dressé sur assiette en porcelaine - caution 2,50 € incluse 17,50

Carré de porc ibérique finement tranché façon "Vitello tonnato" - dressé sur assiette en porcelaine - caution 2,50 € incluse 17,50

Les entrées chaudes**Les plats**

Filet de bar (Aquanord) saisi à la fleur de thym, tian d'aubergines grillées et Caponata, huile vierge aux fines herbes et zestes d'agrumes 27,00

Piccata de porc Duroc, Pancetta et Fontina, oignons de Tropea confits, jus simple parfumé au romarin, variation de légumes racines rôtis au four 24,00

Poitrine de poulet de Challans légèrement farcie de Tartufata (truffe d'été et champignons), nids de papardelle aux petits légumes 23,00

Les desserts

Macédoine de fruits frais / 500 g - pour min. 2 cv 15,00

Mousse au chocolat noir 5,00

Panna cotta, framboises et coulis de fruits rouges 5,00

Tiramisu 5,00

Crème brûlée 5,00

et aussi

Potage tomates - 50 cl 6,00

Potage aux champignons - 50 cl 6,00

Sauce bolognaise / 500 g 14,00

Lasagne bolognaise 11,00

Quadri ricotta et Speck du Tyrol, beurre à la sauge, coulis de tomates servi à part 11,00