

CARTE TRAITEUR AUTOMNE 2024

Les Mises en palais,

<i>Fricassée de champignons et morilles à la crème et ses croûtons</i>	14€
<i>Feuilleté d'escargots en persillade et au savagnin</i>	16€
<i>Carpaccio de Noix de Saint-Jacques mariné à l'huile de truffes et sa salade mêlée</i>	22€
<i>Millefeuille de foie gras de canard chaud et pain d'épices, compote et dés de pomme caramélisés, caramel au vin de paille</i>	29€

Les Suites,

<i>Friture de Truite rose de Franche-Comté sans arêtes, pommes sautées et sa sauce citronnée (250 g/pers)</i>	20€
<i>Pavé de lieu noir aux oignons rouges caramélisés et fleur de courgettes, sauce champagne</i>	22€
<i>Dos de cabillaud en croûte de sésame, julienne de navet boule d'or et choux romanesco, beurre blanc</i>	24€
<i>Cassolette de demi-homard décortiqué sur sa fondue de poireaux et petits légumes</i>	29€

<i>Magret de canard au poivre vert, pommes grenailles au sel de Guérande, brunoise de carottes glacées</i>	21€
<i>Poitrine de pigeon désossée, écrasée de pomme de terre et sommités de choux-fleurs et son jus réduit au Madère</i>	24€
<i>Pavé de biche aux airelles, pomme Anna, poires caramélisées et purée de panais onctueuse</i>	27€

Les Gourmandises,

<i>Poire pochée au vin rouge aromatisé à la cannelle</i>	6,50€
<i>Tarte maison aux fruits de saison et sa glace yaourt</i>	7,50€
<i>Baba au rhum, glace rhum raisin et chantilly maison</i>	8.50€
<i>Figues rôties aux écorces d'orange et son sorbet clémentine</i>	9,00€