

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 légèrement fumé, avocat et crème de wasabi 15,00

Tian de crevettes grises, anguilles fumées et dés de pomme verte au raifort 18,00

Carpaccio de noix de Saint-Jacques et foie gras de canard landais 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

Noix de Saint-Jacques à la fondue de chiconnettes parfumées à l'orange, sauce au Blanc de blancs 23,00

Scampis au curry doux, poires et coriandre, timbale de semoule 18,00

Les plats

Dos de cabillaud à la fondue de poireaux, sauce aux crevettes grises, cerfeuil et dés de tomates 28,00

Filet de bar saisi au thym et fleur de fenouil, tian d'aubergines grillées et petite ratatouille, huile vierge aux dés de fenouils et Finocchiona 28,00

Magret de canette de Challans aux figues confites, cocotte de légumes racines 28,00

Suprême de poulet au curry doux et pommes caramélisées, riz aux raisins et cœur de poireau 19,00

Filet de biche cuit à basse t°, chiconnettes braisées, pomme bouchon aux aïrelles, mousse de céleri rave 34,00

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 potirons - 50 cl 6,00

Pizza jambon rôti du pays, oignons de Tropea, tomates cerises, mozzarella, Fontina 9,00

Lasagne bolognaise 11,00

Quadri ricotta et parmesan, petits légumes, beurre à la sauge, coulis de tomates servi à part 11,00