



Le traiteur de Noël et nouvel An 2019

A la carte ou composez votre menu, entrée, plat et dessert à 36€

Ou deux entrées, plat, dessert à 46 €

Les entrées à la carte : 13 €

Le cannelloni de pâte fraîche et mousseline de poularde, roquette et jus d'agrumes et sauce soja.

La hure de lapereaux et foie gras, salade de haricots et crème fleurette à la truffe.

La croquette de macaronis aux ris de veau et langue de veau, huile de citrons confits et mâche.

Le bavarois de tomates et crevettes grises, croustillant de pommes de terre et émulsion à l'aneth.

Bouillon clair, crevettes Argentines et légumes croquant, salade d'herbettes.

Les plats à la carte : 23 €

L'émince de biche rôti (servi rosé), jus corsé et son accompagnement.

La poitrine de pintade aux champignons et vin du jura et son accompagnement.

La paupiette de veau au romarin carotte et céleri rave et son accompagnement

L'accompagnement des viandes sont: mousseline de pommes de terre, pommes confites et Endives caramélisées.

*Le bonbon de filet de bar à l'estragon en robe de courge, carotte et girolles
mousseline de pommes de terre.*

La fricassée de demi-homard (décortiqué) et céleri rave à la truffe, mousseline de pomme de terre.

Les desserts à la carte : 6 €

Les desserts sont dressés dans des verres qui resteront chez vous.

Biscuit génoise, Mousse chocolat blanc, miroir mangue. € 6

Biscuit sablé, ganache noisettes du piémont, croquant d'Amaretti, miroir chocolat au lait. € 6

Une sélection de vins à emporter est à votre disposition, de 6,5 € à....