

MENU À LA CARTE

GROUPE



Composez votre menu à partir de notre sélection à la carte.
Les prix seront établis selon vos choix et le marché en vigueur.

SOUPES ET POTAGES

POTAGE DE COURGE BUTTERNUT ET BACON

Fromage de chèvre, noix de Grenoble rôties, herbes fraîches

CRÈME DE CHOU-FLEUR

Graines de tournesol, ciboulette, cheddar fort, oignon verts

ENTRÉES

MEDLEY DE BETTERAVES À L'ANCIENNE

Fromage de chèvre, noix rôties et menthe, orange et charbon végétal

SAUMON FUMÉ MAISON

Crème fraîche à l'aneth, miche de pain grillée, câpres et oignons rouges

TORCHON DE FOIE GRAS MARBRÉ AU CACAO

Crumble de pain d'épice, confiture rhubarbe, fleur de sel

RILLETTE DE CANARD

Confiture d'oignon au vin fortifié, marinades, croûtons de baguette

PLATS PRINCIPAUX

POITRINE DE POULET MARINÉE PUIS GRILLÉE

Sauce demi-glace à la canneberge, légumes du moment et purée de betteraves

CUISSE DE CANARD CONFITE

Sauce demi-glace aux cinq épices, gratin de pomme de terre à la muscade et légumes du moment

MACREUSE DE BOEUF BRAISÉE 16 H

Demi-glace de veau, écrasé de pommes de terre grelots à la moutarde, légumes rôtis

PAVÉ DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE POÊLÉ

Polenta crémeuse au parmesan, tomates confites, lardons de saucisson, herbes fraîches

JARRET DE PROSCUITTO BRAISÉ PUIS LAQUÉ POUR 2

Tagliatelles à la crème réduite, vin blanc et truffe, zest de citron, persil plat et parmesan

DESSERTS

GÂTEAU MOUSSE AU CHOCOLAT

Compotée de cerises noires, chantilly vanille et chocolat blanc

BROWNIE CHAUD AU CARMEL

Noix de Grenoble rôties, fleur de sel