

## Plats à emporter (*Minimum 8 parts identiques*)

### Nos soupes, potages, veloutés maison

Produits	Tarifs à la part en euros
Soupe de campagne	5
Velouté de champignons au lard croûtons façon capuccino	5
Velouté de cresson en saison	5
Velouté d'asperges en saison	5
Velouté de châtaignes au foie gras	6
Crème Dubarry	5
Soupe de poissons maison	10
Crème de lentilles au lard fumé	5

**Les tarifs s'entendent à la part et TTC**

## Plats à emporter (Minimum 8 parts identiques)

**Pour vos apéritifs** (en fond gris clair, servi en verrine)

Produits	Tarifs à la part en euros
Blinis saumon fumé et crème d'aneth	1,70
Magret de canard fumée compotée de figue sur sablé au piment d'Espelette	1,50
Eclair géant revisité saumon fumé wasabi (12 personnes)	20,00
Fajitas de légumes	1,20
Navette maraîchère au curry	1,25
Millefeuille de foie gras au pain d'épices	2,40
Mini choux rougaille volaille au gingembre	1,30
Nems de crabe aux choux chinois et crème de concombre	1,70
Pic de gambas au pesto	1,80
Superposition de poires roquefort magret fumé	1,90
Brochette de speck câpre à queue	1,50
Tartare de saumon et St -jacques avocat graine de meaux	1,90
Cookie de Comté	1,25
Maki de jambon mangue et fromage blanc	1,70

Millefeuille revisité jambon beurre	0,80
Magret de canard rôti fois gras et fruit rouge	1,70
Tartine Basque ( jambon Bayonne tomate de brebis)	1,70
Tourtous de rillettes d'oie	0,70
Tartare de saumon mousseline de petit pois	2,00
<b><u>CHAUD</u></b>	
Nem croustillant d'escargot au Riesling	1,90
Gougère fromagère à la crème de fourme d'Ambert	0,95
Crème brûlée au foie gras et écrevisses	2
Soupe crémeuse de st jacques chorizo parmesan et fève	2,30
Toasts chauds variés	1
Velouté de lentilles au lard fumé aux pétoncles à la crème d'ail	1,70
Velouté de topinambours à la bière blanche	1,90
Focaccia Provençale	1,90
Brioche de moules au parmesan	1,70
Royale de moules et crème de potiron	2
Millassou	1

**Les tarifs s'entendent à la part et TTC**

## Plats à emporter (*Minimum 8 parts identiques*)

### **Entrées froides**

Produits	Tarifs à la part en euros
Terrine de lotte aux petits légumes sauce aïoli	3,50
Turbotin en éventail aux écrevisses, crème de fines herbes (12 à 15 pers.)	130
Saumon entier sauce tartare avec garniture	6
Saumon mariné à l'aneth (100 0 120 g)	5,5
Terrine de foie gras de canard du Sud-Ouest maison et son chutney d'oignons rouges à la grenadine	8
Terrine de jarret de bœuf et queue de bœuf au foie gras	6
Terrine délice de canard au foie gras	5,5
Millefeuilles de foie gras au pain d'épices	

### **Entrées chaudes**

Produits	Tarifs à la part en euros
Croustade briochée de ris de veau sauce morilles	8,5
Bouchée à la reine sauce financière	7
Civet d'escargots aux champignons sauvages	7,5
Cassolette d'escargots au riesling	7
Tourtière de boudin aux pommes	5

**Les tarifs s'entendent à la part et TTC**

## Plats à emporter (Minimum 8 parts identiques)

### Entrées chaudes poissons

Produits	Tarifs à la part en euros
Brochette de St -jacques sur mesclun et vinaigrette vierge	10
Brochette gambas, de St –jacques sur polenta crémeuse	13
Aumônière de St- Jacques, fondue de poireaux au curcuma sauce maraîchère	6,5
Paupiette de saumon aux petits légumes sauce Nantua	6,5
Coquille St-Jacques et fruits de mer sauce St-Antoine	6
Dos de cabillaud basse température, fondue de blancs de poireaux au curcuma	10
Risotto, crémeux sauce safranée	9,5
Papillote de St-jacques, gambas au combawa sauce citronnelle	9,5
Aumônière de saumon aux petits légumes crème de coriandre	7
Médailon de lotte à la fondue de blancs de poireaux au curcuma, coques au vin jaune	13
Paupiette de Sandre, mousseline de St -Jacques au Beurre Blanc	11

**Les tarifs s'entendent à la part et TTC**

## Plats à emporter (*Minimum 8 parts identiques*)

### Nos plats uniques & viandes garnies

Produits	Tarifs à la part en euros
<b>Plats uniques</b>	
Couscous	15
Paella royale	14
Choucroute garnie	14
Tartiflette salade verte	10
Mique farce dure de pommes de terre, petit salé, légumes	14
Jambalaya	12
Cassoulet de confit de canard	16
Aligot saucisse et poitrine de porc confite	13
Tajine	14
Truffade	12
<b>Viandes</b>	
Rôti de veau sauce champignons	7
Parmentier de confit de canard aux cèpes et foie gras	10
Coq au vin	8
Meurette de joues de porc au vin rouge (minimum 10 personnes)	8
Joues de bœuf braisée (minimum 10 personnes)	7

Suprême de pintadeau et duxelles de cèpes	8
Suprême de pintadeau au foie gras en habit vert	9
Magret de canard crème de champignons	10
Magret de canard crème de morilles	10,5
Magret de canard fourré au foie gras sauce morilles	12
Magret de canard aux épices chinoises	8
Brochette de gésiers d'oie au vieux Cahors	8
Blanquette de veau fermier du Limousin	12
Grenadin de veau à la crème de champignons	8
Grenadin de veau aux morilles	8,5
Tournedos de bœuf Limousin sauce Périgueux	10
Tournedos Rossini	14
Filet mignon de porc chorizo et mozzarella	8
Pithivier de ris de veau au foie gras, girolles et jus corsé	14
Choux farci de ris de veau au foie gras aux petits légumes jus à l'ancienne (minimum 8 personnes)	11
Filet de bœuf en croûte	12
Canard à l'orange	7
Canard aux olives	7
1/2 pigeon farci grand-mère en cocotte au foie gras	12

**Les tarifs s'entendent à la part et TTC**

## Plats à emporter (*Minimum 8 parts identiques*)

### Légumes

Produits	Tarifs à la part en euros
Gratin dauphinois	3
Purée de carottes à l'orange	2,5
Galette d'épinards aux noisettes	3
Ecrasée de pommes de terre huile d'olive	3
Pommes dauphine (5)	3,5
Gratin de courgettes	3
Fagot d'haricots verts	2,5
Ratatouille en saison	3
Clafoutis de cèpes et châtaignes	3

### Fromages

Produits	Tarifs à la part en euros
Nos fromages sont accompagnés d'une petite salade	
Brochette de fromage et de fruits frais	5
Duo de fromages	5
Trio de fromages	5
Feuilleté de cabécou chaud au miel	5
Cassolette de reblochon chaud	5

**Les tarifs s'entendent à la part et TTC**

## Plats à emporter (*Minimum 8 parts identiques*)

### Desserts maison

Produits	Tarifs à la part en euros
Cône 3 choux nougatine	6
Panier 3 choux nougatine	6
Papillon 3 choux nougatine	6.50
Pavé aux 3 chocolats	6
Harmonie poire chocolat	4.5
Fraisier	4.5
Framboisier	4.5
Forêt noire	4.5
Dacquoise mangue romarin	4.5
Tarte tatin	4.5
Enchanteur	5
Dacquoise ganache praliné, ganache chocolat	4.5
Tarte aux fruits	4.5
Tarte aux pommes	4.5
Salade de fruits frais	4.5
Tarte crumble pistache et fruits rouges	5

### Les boissons

Produits	Tarifs à la part en euros
Punch sans alcool CHANTACO (le litre)	13
Punch Antillais (le litre)	14,25
Kir (flûte)	4
Soupe de champagne (le litre)	13
Champagne (flûte)	7
Mojito (le verre)	6,50
Sangria (le litre)	13

### Les vins & Champagne

Produits	Tarifs à la bouteille en euros
Vin rouge, blanc, rosé « Mas de la Tour »	10
UBY rouge, blanc, rosé	14
Champagne	40

**Les tarifs s'entendent à la part et TTC**