



ENTRÉES FROIDES

- Salade folle (mâche, tomate, magret fumé, haricot vert)
- Timbale quatre saisons (salade pomme de terre, carotte râpée, jambon blanc, emmental)
- Salade morvandelle (salade, jambon du morvan, tomme)
- Déclinaison de canard (dodine de canard, foie gras de canard, terrine de canard, pistaches)
- Assiette morvandelle (jambon du Morvan, pavé bourguignon, jambon persillé, saucisson cuit)
- Trilogie de terrine maison
- Terrine charolaise à l'estragon
- Oeuf à l'italienne
- Oeuf poché frou-frou
- Foie gras et gelée au thé



ENTRÉES CHAUDES

- Oeuf au vin
- Craquant du Morvan
- Tourte aux pommes de terre
- Pâté à la viande
- Quiche lorraine et salade
- Tarte fine et foie gras poêlée, velours balsamique
- Nougat du charcutier
- Escalope de ris de veau à l'armagnac, sauce aux morilles
- Quiche au camembert et tomate cerise
- Vol-au-vent



POISSONS FROIDS

- Saumon bellevue
(1/2 tomate + 1/2 oeuf + macédoine de légumes)
- Dorne de saumon sauce cocktail (1/2 oeuf ou 1/2 tomate)
- Médaillon de colin farci et son oeuf mimosa
- Truite en gelée
- Dôme de lotte
- Mosaïque de saumon
- Terrine de St Jacques au muscadet
- Pannequet de saumon fumé et avocat
- Brochette de fruits de mer
- Salade de la mer
(crevettes, chair de crabe, agrume, poisson blanc, salade)



POISSONS CHAUDS

- Croustillant St Jacques
- Coquille St Jacques
- Noix de St Jacques rôtie et son baluchon de foie gras en feuille d'épinard
- Méli-mélo de crustacés
- Aumônière de fruits de mer
- Tourte de saumon à l'oseille
- Dos de saumon au citron confit
- Paupiette de saumon à la crème de ciboulette
- Cristal de cabillaud et sa julienne de légumes
- Filet de loup à l'Espelette
- Filet de St Pierre au Pouilly fumé
- Lotte à l'américaine



Grenadin de Veau façon Ossobucco



VIANDES

- Tagine de poulet au citron confit
- Cuisse de poulet basquaise
- Tournedos de canard à la crème de Porto
- Suprême de poulet aux écrevisses
- Poulet Gaston Gérard
- Magret d'oie au nectar d'acacia
- Mignon de porc au curry
- Noisette de porc à la dijonnaise
- Jambon braisé sauce madère
- Jambon en croûte sauce financière
- Jambon à la broche
- Cochon de lait
- Gigot de 7 heures
- Tagine d'agneau
- Dos de charolais au jus de truffe
- Filet de boeuf en brioche sauce foie gras
- Pavé de veau à la mascarpone et girolles
- Fondant de veau sauce morilles
- Blanquette de veau
- Sauté de veau sauce bucco
- Paella
- Cassoulet au confit de canard
- Boeuf bourguignon
- Coq au vin
- Couscous
- Lasagnes

nous consulter
nous consulter



LÉGUMES AU CHOIX

- Fagot de haricots vert
- Épinard à la crème
- Gratin dauphinois
- Crumble de légumes
- Jardinière de légumes
- Garniture forestière
- Soufflé de pommes de terre
- Pommes dauphine
- Tomates provençale
- Flan aux champignons
- Fondant d'aubergines
- Gratin méridional



FROMAGES

- Plateau de fromages
- Fromage blanc à la crème
- Trilogie de fromages sur lit de salade
- Verre de salade et sa brochette fromagère
- Assiette de Brie et boule de pain





DESSERTS

- Salade de fruits frais
- Charlottes de fruits et son coulis
- Charlottes au chocolat et crème anglaise
- Tarte aux fruits
- Crème brûlée
- Poire au vin et pain d'épices
- Mousse au chocolat
- Framboisier ou poirier au poires chocolat
- Pièce montée



SERVICES

- Location de fours et étuves
- Location de fontaines à cocktail

