



LA CARTE DU MOMENT

A commander 48h Avant

Formules

Entrée + Plat 37€

Plat + Dessert 30€

Entrée + Plat + Dessert 45€

Entrées

Tartare d'avocat, Crevettes acidulées, Pomelos

Foie gras mi-cuit au Monbazillac, Confit d'échalotes

Velouté de courge butternut, Brisures de châtaignes, Crème fraîche de Bresse AOP (à réchauffer)

Plats (à réchauffer)

Parmentier de canard, Salade sucrine ciselée

Tarte aux endives braisées, Confiture d'oignons rouges et Comté

Pavé de saumon rôti, Écrasé de pomme de terre, Sauce fraîcheur

Fromages

Laetitia Gaborit, meilleur ouvrier de France Fromager

Assortiment de fromages affinés au lait cru (supplément 7€)

Desserts

Crumble aux poires

Tartelette citron, Segments de clémentine

Mousse au chocolat, Tuile dentelle aux amandes

Boule de pain individuelle

Maison Julien, meilleure baguette de Paris 2020

Une boule tradition pour chaque entrée, plat et fromage inclus

Boule supplémentaire 1€

Vins Blanc

Saint Véran, cuvée terroir, Dominique Martin 2018 22€

Pouilly Fuissé, clos de Monsieur Noly, Dominique Martin 2019 34€

Vins Rouge

Bordeaux Graves, Les Galets de Bonnat, Famille Lesgourgues 2016 24€

Crozes Hermitage, E. Guigal 2016 34€

Eaux

Evian, San Pellegrino 1L 4€, Châteldon 75cl 5€ (bouteille en verre)

Livraison offerte (92 Nord / 8^{ème} 16^{ème} 17^{ème}) ou A emporter

Livraison 14h-17h du mardi au samedi

Paiement par chèque ou espèce

Ne demandez des couverts que si vous en avez besoin 🌍



LES INCONTOURNABLES DE FAIT MAISON

A commander 1 semaine avant
Montant minimum de la commande : 50€

Les Mini Croc'

Dinde 12€/16 pièces
Jambon 12€/16 pièces
A réchauffer au four

Le Saumon

Le Saumon mariné 10€/100g

Les Foies gras extra de canard

Mi-cuit nature 65€ la terrine de 500g
Mi-cuit au Monbazillac 75€ la terrine de 500g
*Présenté sous vide (en terrine entière ou en 2 demi-terrines)
ou, si vous le souhaitez, dans une terrine en porcelaine en supplément 15€*
Rôti à la muscade 65€ le lobe entier rôti

Les Parmentiers

Canard
Epaule d'agneau
Joue de bœuf
Portion individuelle 19€ / Possibilité de plat familial de 4 ou 6 personnes sur demande
A réchauffer au four
Présenté en barquette ou, si vous le souhaitez, dans un plat en porcelaine en supplément 7€ / familial 18€

Le Pressé de joue de bœuf

Aux Carottes 40€ la terrine de 500g
Au Foie gras 55€ la terrine de 500g
Présenté sous vide ou, si vous le souhaitez, dans une terrine en porcelaine en supplément 15€

La Pâtisserie

Les Mini financiers (par 24) 18€
Les Mini madeleines (par 24) 12€
Le Mi-cuit au chocolat 5€ (à cuire au four)

Toutes les viandes sont d'origine française
Le saumon, Label Rouge Ecossais

Livraison offerte (92 Nord / 8^{ème} 16^{ème} 17^{ème}) ou A emporter
Livraison 14h-17h du mardi au samedi
Paiement par chèque ou espèce