



« Cuisine à Domicile » et « Traiteur »

**Notre carte est limitée car notre cuisine est faite maison. Nous pouvons répondre à d'autres souhaits, à la demande...**

#### **Les entrées**

Charlotte de saumon et caviar rouge, roquette et sauce cognac  
Velours de chou-fleur et Saint jacques snakées au saté  
Bavaroise catalane et roquette, vinaigre balsamique  
Chausson feuilleté de saumon au beurre blanc anisé  
Cannelloni au caviar d'Aubergines, Pesto et roquette  
Tarte fine au boudin blanc, beurre blanc au riesling

#### **Les plats « classiques »**

Pièce de Bœuf Forestière ou façon Rossini (foie gras sauté et jus corsé au porto)  
Cœur de cabillaud en habit de légumes confits  
Fricassée de volaille fermière aux morilles et vin jaune  
Caille farcie paysanne et petit mijoté de fèves  
Râble de lapin farçi Prince noir, sauce aux éclats de truffes  
Souris d'agneau confite, crème d'ail doux  
Pastilla de canard aux fruits secs  
Magret de canard rôti, poivre timut, Tanins des vigneron  
Nage de lotte au Gewurztraminer et petits légumes

#### **Les plats exotiques et ethniques... saveurs et voyage !**

Nous vous faisons profiter de notre passion des voyages et des retours de vacances aux saveurs épicées...

Curry indien au lait de coco  
Colombo de porc  
Tajine de volaille aux fruits secs  
Paella géante garnie et cuisinée devant les invités dans le chaudron (voir pages page 4)  
Chili con carne géant  
Croustillant de canard confit en pastilla

#### **Les desserts**

Fondant Chocolat sauce douce-amère au gruë de cacao  
La macaron gourmand aux framboises et crème citronnée  
Forêt noire aux griottes amarena  
Autres desserts sur mesure possible  
Framboisier, fraisier... servis à l'assiette avec décor

***Les desserts sont finalisés sur place, chez vous ou dans la salle de réception.  
Vous pouvez venir en cuisine voir les coulisses ! Allez voir notre page Facebook...***