



CARTE DE SAISON

PRINTEMPS - ÉTÉ



NOS PIÈCES FROIDES

Nos Bouchées Incontournables

Canapé de Polenta & Tapenade d'Olive Noire 
 Carottes à la Cardamome & Pickles de Légumes 
 Mousse de Betterave & Billes de Vinaigre Framboise 
 Croustillant aux Légumes 
 Crémeux d'Avocat & Mini Blini 


Toast de Foie Gras & Chutney d'Échalote
 Poulet Teriyaki & Sésame
 Tataki de Veau aux Agrumes
 Gésiers de Canard & Pignons de Pin Torréfiés
 Croustillant de Boeuf et Oignons Caramélisés
 Mini-Tartelette au Confit de Canard & Citron Vert

Spécial Printemps (du 21 Mars au 20 Juin) :

Pointes d'Asperges & Mayonnaise à l'Ail Frit 
 Bouchée de Vitelotte & Crème Ricotta à la Sarriette 
 Tartare de Crevettes et Mangue

Tataki de Thon aux Agrumes
 Cubes de Saumon Mariné au Citron Vert
 Mousse de Cabillaud à la Moutarde
 Cheesecake au Saumon
 Maki de Saumon
 Tartare de St-Jacques & Mangue (+0,5€)

Spécial Été (du 21 Juin au 20 Septembre) :

Tartare de Courgette, Feta & Noisettes 
 Saumon Gravlax & Baies Roses
 Mosaïque de Poisson au Wasabi
 Sablé de Saumon & Guacamole



Nos Mini-Burgers & Briochés Froids

Navette OU Club Sandwich OU Wrap : Saumon Gravlax & Crème d'Aneth

Navette OU Club Sandwich OU Wrap : Charcuterie du moment, Comté & Confit d'Oignon

Mini-Burger Chèvre & Tomatade 🌿

Mini-Burger Cantal & Confit d'Oignon Rouge 🌿

Mini-Burger à la Grecque : Tomates, Oignon Rouge, Feta & Yaourt à la Grecque 🌿

Mini-Burger Saumon Gravlax & Crème d'Aneth

Mini-Burger Rillettes de Poisson aux Herbes

Mini-Burger Poisson & Aioli

Mini-Burger Effiloché de Canard & Sauce à l'Oignon Rouge

Mini-Burger Charcuterie du moment, Comté & Tomatade

Spécial Printemps (du 21 Mars au 20 Juin) : Mini-Burger Crème de Feta, Tomates Séchées & Oignon Cébette 🌿

Spécial Été (du 21 Juin au 20 Septembre) : Mini-Burger Mozza & Caviar d'Aubergine 🌿

Notre Plateau de Légumes Croquants

Cervelle de Canuts 🌿

Houmous 🌿

Crème de Betterave 🌿

Caviar d'Aubergine 🌿

Guacamole au Piment d'Espelette 🌿

Tomates à l'Ail 🌿

Rillettes de Poisson à l'Aneth

Tapenade au Pesto Rouge 🌿

Spécial Printemps (du 21 mars au 20 juin) : Tzatziki 🌿

Spécial Été (du 21 juin au 20 septembre) : Poivronnade 🌿



🌿 = Végétarien

Nos Hors d'Oeuvre

Croustillant aux Légumes 

Carottes à la Cardamome & Pickles de Légumes 

Velouté de Petit Pois & Pignons de Pin 

Thon façon Poké Bowl

Salade de Saumon au Citron Vert

Salade de Poulet Teriyaki & Sésame

Pommes Grenailles, Effiloché de Canard & Sauce à l'Oignon Rouge

Pommes Mitrailles, Gésiers de Canard & Pignons de Pin Torréfiés

Spécial Printemps (du 21 Mars au 20 Juin) :

Velouté de Concombre & Légumes aux Épices 

Salade d'Asperges & Crème au Parmesan 

Spécial Été (du 21 Juin au 20 Septembre) :

Tomate & Mozza Revisitée 

Mousseline de Courgette au Basilic & Crème Chèvre 

Mousseline d'Aubergine 

Nos Planches

Charcuterie, Sélection Maître Restaurateur : Chiffonnade de Jambon aux Herbes, Coppa, Jambon Sec..

Sélection de Fromages : Crottin de Chèvre, Comté, Ossau Iraty...



NOS PIÈCES CHAUDES

Nos Cassolettes

Gratin de Ravioles St Marcellin OU Champignons 🌿
 Risotto Parmesan et Légumes Colorés 🌿
 Dahl de Lentilles Corail et Légumes de Saison 🌿
 Saumon au Parmesan
 Saumon au Citron Vert et Sirop d'Érable
 St-Jacques Gratinées & Fondue de Poireaux (+0,7€)
 Effiloché de Porc façon Pulled Pork
 Rognon à la Moutarde
 Effiloché de Canard & Jus Corsé
 Mafé à la Guinéenne

Nos Mini-Brochettes

Crevettes au Sésame & Piment d'Espelette
 Magret de Canard, Pommes de Terre & Confit d'Oignon
 Poulet au Citron & Estragon OU Teriyaki OU Curry

Spécial Printemps (du 21 mars au 20 juin) : Poulet Mariné au Citron & Poivron

Spécial Été (du 21 juin au 20 septembre) : Veau Mariné au Gingembre & Courgette

Spécial Printemps (du 21 Mars au 20 Juin) :

Risotto aux Asperges 🌿

Velouté de Petit Pois & Pignons de Pin 🌿

Poulet & Pois Gourmands

Spécial Été (du 21 Juin au 20 Septembre) :

Crumble de Légumes à l'Ail 🌿

Mini-Aubergine Farcie 🌿

Agneau aux Fruits Secs façon Tajine



Nos Mini-Burgers et Briochés Chauds

Mini-Burger de Gwen : Courgette au Piment, Feta & Tomate à l'Ail 🍃

Mini-Burger de Lalou : Carotte à la Cardamome, Cantal & Crème de Ricotta 🍃

Mini-Burger de Papa : Steak haché, St Nectaire & Jambon Sec

Mini-Burger de Léon : Steak haché, Comté et Confit d'Échalotes

Mini-Burger de Juliette : Poulet, Cheddar & sauce BBQ

Mini-Burger de Johann : Steak Haché, Bacon & Cheddar

Mini-Burger de Baptiste : Effiloché de Canard & Oignon Rouge

Mini-Saucisson Brioché au Confit d'Oignon Rouge

Mini-Burger Rossini : Steak haché, Foie Gras (+0,5€)

Mini-Burger Signature du Chef : Steak Haché, Sauce au Rhum & Champignons

Nos Bruschettas et Fingers Food

Toast Chèvre, Miel & Romarin 🍃

Mini-Bruschetta Poulet, Cantal, Moutarde & Ail

Mini-Bruschetta Campagnarde : Saint Nectaire & Jambon Sec

Mini-Bruschetta Poulet, Crème au Basilic, Tomates

Mini-Chausson Mozza & Basilic 🍃

Mini-Croissant à la Mexicaine (Viande ou Végé 🍃)



NOS DESSERTS

Nos Mignardises

Mignardises Gourmandes

Gâteau Malou aux Petits Beurres & Chocolat
Moelleux Chocolat & Noisettes
Mousse au Chocolat
Crème Vanille & Caramel Beurre Salé
Rocher aux Amandes
Lemon Curd & Meringue
Financier Pistache & Framboise
Tarte aux Noix de Pécan
Sablé au Chocolat
Tartelette *Chocolat*
Tartelette *Praline*

Mignardises Fruitées

Crumble de Fruits
Fruits de Saison Caramélisés
Dessert Gourmand aux Fruits & Spéculoos
Tartare de Fruits Frais
Tartelette *Fruits de Saison*
Tartelette *Citron & Basilic*



Nos Mignardises de Pâtissier (+0,7€ pièce)

Pâtisseries proposées par la Maison Pépin, gagnant de la Praline d'Or 2022 lors du Mondial de la Praline !

Tartelette : Framboise, Fruits Secs, Kiwi, Fraise, Praline ou Multi-Fruits

Dôme : Citron, Caramel ou Chocolat Noir

Carré : Framboise, Chocolat-Caramel, Noisette ou Exotique

Feuillety : Mousse au chocolat, Croustillant Amande

Succès : Ganache Chocolat Noir, Biscuit Amande, Chocolat

Tortillon Noisette : Crème Noisette-Chocolat, Biscuit, Macaron 

Délice : Éclat Nougatine, Crème Vanille, Coque Chocolat 

Fraîcheur Verveine : Mousse Citronnée, Biscuit Citron, Coulis Framboise 

Opéra : Crème Café, Biscuit Amande Café, Ganache Chocolat 

Caramel Beurre Salé : Crémeux, Caramel au Beurre Salé, Coque de Macaron 

Macarons : Framboise, Citron, Menthe, Mûre, Poire, Pêche, Cassis/Violette, Abricot, Coing, Rhum/Raisin, Marron, Pistache, Vanille, Café, Caramel Beurre Salé, Chocolat, Chocolat/Coco, Chocolat/Framboise, Chocolat/Passion, Chocolat/Tonka, Chocolat/Noisette, Fraise/Coquelicot, Myrtille, Verveine, Noix

 = Sans Gluten




Nos Desserts de Pâtissier

PARTS D'ENTREMETS

Framboisine : Mousse Chocolat Noir, Crémeux Vanille, Confit Framboise, Biscuit Chocolat sans Farine 

Rubis : Mousse Vanille, Coulis Fruits Rouges, Biscuit Amandes

Exotique : Mousse Exotique, Biscuit Coco, Mangue, Ananas

Triomphe : Mousse Chocolat Noir - Lait - Blanc, Biscuit 

Tube Automne : Mousse Chocolat Noir, Crémeux Caramel Beurre Salé, Sablé Breton

Pâtisseries proposées par la Maison Pépin, gagnant de la Praline d'Or 2022 lors du Mondial de la Praline !

Pièce montée de choux : Vanille, Chocolat, Praliné, Pistache (Fraise, Framboise.. sur demande)

Pièce montée de macarons : Cf. Parfums de la page 18, possible sur une base de 24, 40, 60, 84 ou 112 macarons

Number Cake sur devis

Wedding Cake sur devis



Petit-Déjeuner & Pause Sucrée

Nous proposons différentes formules pouvant également inclure des mignardises sucrées (cf. page n°10)

Viennoiseries

Croissant ou Mini-Croissant

Pain Chocolat ou Mini-Pain Chocolat

Chausson aux Pommes

Brioche aux Pralines Roses

Financier : *Pistache/Griottes, Fruits Rouges, Fruits Secs, Tigré*

Kougelof : *Brioche Alsacienne avec Noisettes, Raisins, Sucre semoule*

Pâtisseries

Cake : *Chocolat, Citron, Orange, Fruits Confits, Caramel Pécan, Pistache, Chocolat Blanc*



A top-down view of a white plate featuring a roasted pig's trotter (cuisse) as the centerpiece. The trotter is dark brown and sits on a bed of yellowish-orange sauce. Surrounding it are various vegetables: a whole red bell pepper, a cherry tomato, a slice of zucchini, and another cherry tomato. The plate is set on a rustic wooden surface, with fresh produce like tomatoes, a carrot, and green onions scattered around. The background is dark and moody.

NOS MENUS

Spécial Printemps (du 21 mars au 20 juin)

Spécial Été (du 21 juin au 20 septembre)

Certaines pièces cocktail peuvent être déclinées en Entrée/Mise en Bouche

Entrée (ou Mise en Bouche*)

Gravlax de Cabillaud à la Betterave & Mayo Curcuma

St-Jacques Gratinées à la Crème d'Ail ou Crémeux Céleri Rave (+1€)

Tataki (Bœuf ou Veau) au Balsamique

Vitello Tonnato Revisité et Coulis de Roquette & Croustillant de Câpres

Foie Gras Maison & Chutney d'Échalotes (+1€)

Spécial Printemps : Asperges et Parmesan et Petits Légumes à l'Ail Frit 🍃

Spécial Printemps : Velouté de Petit Pois aux Légumes aux Épices & Pignons de Pin 🍃

Spécial Été : Courgette Façon Mendiant et Crémeux Chèvre & Basilic 🍃

Spécial Été : Tartare de Figue à la Mangue & Burrata

*Les Mises en Bouche sont des entrées en quantités plus réduites

🍃 = Végétarien



Plat

Dos de Cabillaud à la sauce Vierge

Filet de Saumon et Crème de Parmesan

Filet de Dorade à la Mangue

Suprême de Poulet Jaune au Citron & Estragon

Pluma de Porc Ibérique et Jus Corsé

Grenadin de Veau au Thym (+1€)

Souris d'Agneau confite au Thym (+2,5€)

Dahl de Lentilles Corail & Légumes Rôtis* 

Risotto de Quinoa, Légumes & Graine de Courge* 

Risotto au Parmesan & Légumes Colorés* 

+ Accompagnement Légumes

Légumes Rôtis de Saison

Flan de Légumes

Spécial Printemps : Asperges Rôties

Spécial Été : Ratatouille à l'Ancienne

+ Accompagnement Féculents

Écrasé de Pommes de Terre

Pommes Grenailles

Gratin de Pomme de Terre



*Tous nos Plats végétariens comprennent déjà des accompagnements

 = Végétarien



Fromage *issus de la fromagerie Mons !*

5 fromages au choix

Sélection classique :

- *Fourme de Montbrison*
- *Tomme de la Croix Lucas*
- *Pyrénées Brebis*
- *Comté Tradition*
- *Ovalie*

Sélection premium (+1€ par fromage) :

- *Tomme aux fleurs*
- *Oisellière*
- *Ossau Fermier*
- *Gruyère Suisse*
- *1924*



Dessert

Nos Desserts : Au choix cf. page 10 de mignardises

Desserts de Pâtissier : Pâtisserie Pépin cf. page 11



NOS PLATEAUX REPAS

Spécial Printemps (du 21 Mars au 20 Juin)

Spécial Été (du 21 Juin au 20 Septembre)

Entrée Plateaux Repas

Gravlax de Cabillaud à la Betterave & Mayo Curcuma

St-Jacques Gratinées à la Crème d'Ail ou Crémeux Céleri Rave (+1€)

Tataki (Bœuf ou Veau) au Balsamique

Vitello Tonnato Revisité et Coulis de Roquette & Croustillant de Câpres

Foie Gras Maison & Chutney d'Échalotes (+1€)

Spécial Printemps : Asperges et Parmesan et Petits Légumes à l'Ail Frit 🍃

Spécial Printemps : Velouté de Petit Pois aux Légumes aux Épices & Pignons de Pin 🍃

Spécial Été : Courgette Façon Mendiant et Crémeux Chèvre & Basilic 🍃

Spécial Été : Tartare de Figue à la Mangue & Burrata



Plat Plateaux Repas

Filet de Saumon et Crème de Parmesan

Filet de Dorade à la Mangue

Dos de Cabillaud et Sauce Vierge

Effiloché de Canard et Jus Corsé

Emincé de Poulet Jaune au Citron & Estragon

Effiloché de Porc façon Pulled Pork

Dahl de Lentilles Corail & Légumes Rôtis* 

Risotto de Quinoa & Légumes Rôtis* 

+ Accompagnement Légumes

Légumes Rôtis de Saison

Flan de Légumes

Julienne de Légumes à la Crème de Balsamique

Spécial Printemps : Asperges Rôties

Spécial Été : Ratatouille à l'Ancienne

+ Accompagnement Féculents

Risotto de Quinoa

Pommes de Terre Suédoise

Pommes Grenailles

Riz Pilaf



*Tous nos Plats végétariens comprennent déjà des accompagnements

 = Végétarien

Fromage

Sur demande..

Dessert

Gâteau Malou aux Petits Beurres & Chocolat

Moelleux Chocolat & Noisettes

Mousse au Chocolat

Tartelette *Chocolat*

Tartelette *Praline*

Crumble de Fruits

Fruits de Saison Caramélisés

Dessert Gourmand aux Fruits & Spéculoos

Salade de Fruits Frais au Romarin

Tartelette *Fruits de Saison*

Tartelette *Citron & Basilic*

PARTS D'ENTREMETS (supplément d'1,50€ par plateau)

Framboisine : *Mousse Chocolat Noir, Crémeux Vanille, Confit Framboise, Biscuit*

Chocolat sans Farine 

Rubis : *Mousse Vanille, Coulis Fruits Rouges, Biscuit Amandes*

Exotique : *Mousse Exotique, Biscuit Coco, Mangue, Ananas*

Triomphe : *Mousse Chocolat Noir - Lait - Blanc, Biscuit* 

Tube Automne : *Mousse Chocolat Noir, Crémeux Caramel Beurre Salé, Sablé Breton*

 = Sans Gluten

