

Formule traiteur

2015/2016

Menu à 42€

*Mille-feuille de Foie gras de canard et pommes, gelée au
vin chaud*

Pain d'épices et toasts briochés

Filet de Turbo en écailles de pommes Anna

Sauce au beurre blanc

Sorbet spritz mandarine

*Grenadin de quasi de veau en croûte, duxelles de
champignons*

Légumes d'hiver, gratin dauphinois

Douceur aux fruits rouges et aux épices

Formule traiteur

2015/2016

** Pick pick 12€50/portion*

** Rosbif 9€50/portion*

*(Pommes noisette ou salade de pommes de terre ou
spaetzles 2€50/portion)*

**Foie gras de canard 10€20/portion de 100gr.*

**Foie gras de canard 51€/500gr.*

**Médallions de biche aux champignons 18€50/portion
Légumes d'hiver et spaetzle*

**Grenadin de quasi de veau en croûte 17€50*

Duxelles de champignons

Légumes d'hiver et gratin dauphinois

Pavé de saumon à l'oseille 15€80

Riz ou pommes vapeur