

Pas envie de sortir manger ?
Nous avons une solution pratique & gourmande ...
Producteur Locaux

Nos petits plats

Les entrées


7.00€

Terrine de canard au poivre vert - 90g

(Une terrine délicatement relevée et rafraîchie par le poivre vert)

Velouté Safrané Moules et Julienne de légumes - 180 g

(Crémeuse et raffinée, une soupe haut de gamme, moules et petits légumes, pointe de safran)

Gaspacho Andalou -180 g  *Plat Végétal*

(Une soupe froide traditionnelle andalouse, à base de tomates, et poivrons et oignons)

Les plats

10.90 €

Parmentier à la viande de canard confit - 350 g

(Dans un lit de purée de pomme de terre, l'élégance et la saveur de l'émincé de canard, cuisiné avec oignons et persil)

La Marmite du pêcheur - 380 g

(Une recette d'excellence aux saveurs océaniques, associant cabillaud, rouget, fruit de mer et petits légumes)

Bœuf bourguignon, pomme de terre en grenaille - 380 g

(Un grand classique de la gastronomie en Bourgogne, viande de bœuf, sauce au vin rouge)

Saucisse de Morteau & ses lentilles - 380 g

(Saucisse traditionnelle de Morteau mijotée avec lentilles, carottes et oignons, une recette goûteuse)

Velouté comtois - 380 g

(Un velouté liant le goût délicat du poireau, la douceur du fromage comté et l'onctuosité de la pomme de terre)

Soupe Vénitienne (Carottes, curry & Mascarpone) - 380 g

(Une soupe exquise de carottes aux accents italiens du mascarpone, mêlés de charmes exotiques du curry)

Salade Eden (petits Légumes et Ananas) - 350 g  *Plat Végétal*

(Exotique, légère et fruitée, une salade de petits légumes subtilement sucrée-salée, ananas, tomates, petit pois)

Et pour finir les desserts

6.00 €

Cannelet de Bordeaux au sirop - 120 g

Yaourt Fermier - 125 g « La ferme des Hirondelles »

3.00 €