



Carte – Plats à emporter / en livraison (été 2025)

Préparés en barquettes – à réchauffer.

Cuisiné à base de produits frais



Entrées

- Panacotta de chèvre, crumble aux noix – 5€
- Taboulé de quinoa aux herbes fraîches et citron – 4€
- Carpaccio de tomates anciennes, burrata, pesto – 6€
- Pressé de volaille aux olives et noisettes – 7€



Poissons

- Filet de sandre, sauce savagnin – 11€
- Cabillaud, jus de bouillabaisse – 10€
- Filet de truite grillé, huile vierge – 9€



Viandes

- Roti de veau aux épices et miel du Jura – 10,5€
- Cuisse de pintade farcie aux herbes fines, sauce suprême – 9€
- Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne – 8€
- Daude de bœuf à la provençale – 9,5€



Garnitures

- Gratin de pomme de terre – 3€
- Pomme dauphine – 4€
- Gnocchis de pomme de terre – 4€
- Risotto au comté 5€
- Gratin de coquillettes à la truffe – 5,5€
- Tian de légumes - 3,5€
- Légumes de saisons croquants – 3,5€
- Ratatouille provençale – 3,5€

Pour garantir une organisation optimale, **le même menu est à choisir pour l'ensemble des convives.**

La livraison est possible : elle pourra être **facturée en fonction de la distance.**
Les plats sont susceptibles de varier selon les produits frais disponibles le jour J.

Desserts possibles sur demande.

Prix TTC / portion