

La Carte Traiteur

De notre **Lutin Chef David**

Les Entrées

Les Escargots de la « Broche »

Les traditionnels - 5,50 € / douzaine

Au camembert - 5,50 € / douzaine

Le Foie gras de canard mi-cuit

Chutney de figue au porto

10 € / la part de foie gras de 60 g

Le Saumon fumé par nos soins

Au bois de hêtre / Blinis

90 € / kg

La Bûche de saumon fumé

Crème mascarpone / Yuzu de Normandie / Blinis

Pour 4 ou 6 personnes

4,50 € / personne

Le Tartare de Saint Jacques

Pomme Granny Smith / Chou-fleur

5,50 € / personne

La Tarte fine de Boudin Blanc

Aux champignons

4,50 € / personne

La Boîte de Caviar de la Maison Pétroussian

75 € / 30 g – 120 € / 50 g

Sur demande, conseils

De notre **Lutin Sommelier**

Francesco pour vos accords

Les Plats

Le Boudin blanc

Nature - 16 € / kg

Truffé - 22 € / kg

La Pintade Fermière

Contisée à la truffe

Purée de pommes de terre / Mélange forestier

16 € / personne

Le Retour de pêche

Mousseline de topinambours

Crumble de noisette

17 € / personne

La Brochette de Saint-Jacques

Beurre blanc / Fondue de poireaux

18 € / personne

Le Bœuf façon Rossini

En croûte de Pain d'épices

20 € / personne

Le Civet de sanglier

Pâtes fraîches

16 € / personne



Les Garnitures

La Purée de pommes de terre

« Beurrée et Truffée »

6 € / personne

La Mousseline de patates douces

Au gingembre

3,50 € / personne

La Mousseline de topinambours

3,50 € / personne

La Fricassée de champignons et châtaignes

6 € / personne

Les Tagliatelles de céleri-rave

3.50 € / personne

Le Risotto

Nature - 4 € / personne

Champignons - 4,50 € / personne

Truffé - 6 € / personne

Les Pâtes Fraîches

5 € / personne

Les Desserts

Le Macaron

Litchi / Rose

6 € / personne

Le Mont Blanc

Vanille / Marron glacé / Clémentine

8 € / personne

La Barre chocolat

Noix de coco

6 € / personne