

PLATS TRAITEUR A EMPORTER

Carte d'hiver



Prémices

Potage Saint Germain aux Petits Croutons Dorés	11 €
Huîtres Fines de Claires N°2 – 6 ou 9 pièces	17 €
Huîtres Spéciales de Claires N°2 – 6 ou 9 pièces	19 €
Oeufs Meurette aux petits Oignons Confits	11 €
Jambon Persillé à l'Aligoté, Céleri Boule en Rémoulade et Condiments	12 €
Douzaine d'Escargots de Bourgogne en Coquille au Vin de Chablis (par 6 en dégustation)	16 €
Fricassée de Cèpes Persillés en Feuillantine	11 €
Terrine de Foie Gras Frais de Canard maison, Chutney Mi-Figue Mi-Raisin	20 €
Mesclun de Tomates Grappe à l'Huile d'Olive et Vieux Vinaigre Balsamique	6 €

Aux rythmes des marées (selon arrivage)

Carpaccio de Saumon Mi-Cuit Parmentier, Beurre Nantais	15 €
Noix de Saint Jacques Poêlées au Beurre d'Oursin, Risotto au Parmesan	25 €
Tagliolini à la Crème au Saumon Fumé « Petrovskaya »	17 €
Sole « Petit Bateau » Belle Meunière, Pommes Vapeur	32 €
Tempura de Langoustines Sauce Soja, Riz Exotique	28 €
Blanquette de Lotte aux Girolles, Ragoût de Céleri Branche au Romarin	22 €

Saveur de la ferme et du terroir

Côte de veau Façon « Gaston Gérard », Pommes des Venddanges	22 €
Noisettes de Biche Poêlées en Poivrade, Millefeuille de Céleri et Grany Smith caramélisée	20 €
Escalope de Foie Gras de Canard et Suprême de pigeon Poêlés, Sirop de Coings	23 €
Onglet Poêlé aux Echalotes Dorées, Gratin de Macaroni	17 €
Entrecôte de Bœuf « Charolais » Grillée, Fleur de sel et Frites Croquantes (350grs +/- 20grs)	27 €
Filet de Bœuf « Charolais », Morilles à la Crème et Gratin Comtois (180grs +/- 20grs)	29 €

De retour des pâturages

Fromage Blanc à la Crème et Fines Herbes	7 €
Grand Plateau des Maîtres Fromagers	11 €

Officine Gourmande

Macaron Frais à la Glace Nougat, Crème à la Vanille Bourbon	9 €
Assiette de Trois Sorbets Maison	18 €
Chariot de Desserts et Entremets	23 €