

Les bouchées apéritives Printemps / Été

Les tarifs se situent entre 9 et 16 € pour des apéritifs de 8 à 14 bouchées par personne (à partir de 10 personnes).

Parmi les suggestions proposées, vous avez la possibilité d'en choisir 6 à 8 différentes selon le nombre de convives et de bouchées par personne.

Les verrines

- Crevettes à l'ail / Poivron et concombre en brunoise
- Crevettes / Avocat / Fromage à l'ail et aux fines herbes
- Crevettes / Céleri / Crabe / Pomme
- Gambas / Mousse d'avocat au citron vert / Lamelles de jambon de Parme
- Gambas / Tartare de mangue / Avocat
- Gaspacho andalou / Gressins
- Gaspacho de betterave / Pommes granny
- Guacamole / Feta / Concombre
- Mousse d'avocat / Orange / Crevettes / Chips de légumes
- Mousse de tomate / Dés de mozzarella / Pesto / Jambon cru
- Mousse de poivrons rouges et ricotta / Chorizo
- Noix de Saint-Jacques / Mangue / Chantilly à la vanille
- Panna cotta au parmesan / Chips de lard
- Poulet curry - coco / Quinoa / Mangue
- Poulet / Quinoa / Concombre / Abricot confit / Tomate
- Ratatouille fine / Mousse de chèvre / Magret fumé / Crumble au basilic
- Soupe de melon au basilic / Brochette de mozzarella et jambon cru
- Chair de crabe / Pommes granny
- Tartare de daurade mangue et coriandre

Les bruschetti ou smørrebrod (petites tartines)

- Betterave / Chèvre / Miel / Noisettes
- Chorizo fin / Feta / Tomate confite / Basilic
- Choucroute crue au cumin / Jeune munster blanc / Magret fumé

- Figues / Chèvre / Miel
- Jambon de Parme/ Tomates confites / Mozzarella
- Manchego / Confiture de cerises noires / Jambon ibérique
- Mousse de chèvre au thym / Pêches
- Oeufs durs au curry / Tomates / Jeunes pousses
- Pesto de roquette / Jambon cru / Tomates confites
- Pesto de fanes de radis / Lamelles de courgettes / Chèvre frais
- Pesto vert / Jambon cru / Copeaux de parmesan
- Ricotta / Figues / Jambon de Parme
- Saumon fumé / Crème au raifort / Pommes granny
- Tapenade noire / Jambon de Parme / Copeaux de parmesan
- Truite fumée / Écrasé de pommes de terre au yaourt / Asperges vertes
- Truite fumée / Pesto de fanes de radis / Pickles d'oignons rouges

Les bouchées classiques

- Kougelhopfs salés et/ou sucrés

- Pains surprises garnis de :

- Saumon fumé
- Jambon blanc / Emmental
- Jambon cru
- Fromage frais à l'ail et aux fines herbes
- Mousse de canard
- Rosette

- Les malicettes :

- Fromage blanc aux herbes / Lardons / Oignons
- Jambon / Emmental
- Cervelas / Fromage râpé / Cornichons
- Tomate / Mozzarella
- Saumon fumé / Fromage frais

- Les bretzels : Gros sel / Pavot / Fromage râpé

Les bouchées apéritives

Automne / Hiver

Les tarifs se situent entre 9 et 16 € pour des apéritifs de 8 à 14 bouchées par personne (à partir de 10 personnes).

Parmi les suggestions proposées, vous avez la possibilité d'en choisir 6 à 8 différentes selon le nombre de convives et de bouchées par personne.

Les verrines

- Bavaroise de bisque et écrevisses
- Chair de crabe / Pommes granny
- Crèmes brûlées au foie gras / Figues
- Crèmes brûlées au potimarron / Poudre de châtaignes
- Crevettes / Céleri / Crabe / Pomme
- Crevettes / Avocat / Fromage à l'ail et aux fines herbes
- Gambas / Mousse d'avocat au citron vert / Lamelles de jambon de Parme
- Gambas / Tartare de mangue / Avocat
- Gaspacho de betterave / Pommes granny
- Gelée de cidre / Comté / Chips de pomme
- Mousse de foie gras / Compotée de figues et de pommes
- Mousse d'avocat / Orange / Crevettes / Chips de légumes
- Noix de Saint - Jacques / Gelée d'orange / Compotée de poireaux
- Noix de Saint-Jacques / Mangue / Chantilly à la vanille
- Panna cotta cèpes / Châtaignes / Châtaignes torréfiées en poudre
- Panna cotta au parmesan / Chips de lard
- Tartare de daurade mangue et coriandre

Les bruschetti ou smørrebrod (petites tartines)

- Betterave / Chèvre / Miel / Noisettes
- Choucroute crue au cumin / Jeune munster blanc / Magret fumé
- Endives / Pommes / Magret fumé
- Faisselle de chèvre / Poires / Noix

- Figues / Chèvre / Miel
- Foie gras / Magret fumé / Confit d'oignons
- Manchego / Confiture de cerises noires / Jambon ibérique
- Pain d'épices perdu / Poire / Foie gras
- Pesto vert / Jambon cru / Copeaux de parmesan
- Saumon fumé / Ricotta / Fenouil
- Saumon fumé / Crème au raifort / Pommes granny
- Truite fumée / Écrasé de pommes de terre au yaourt / Asperges vertes
- Truite fumée / Pesto de fanes de radis / Pickles d'oignons rouges

Les bouchées classiques

- Kougelhops salés et/ou sucrés
- Pains surprises garnis de :
 - Saumon fumé
 - Jambon blanc / Emmental
 - Jambon cru
 - Fromage frais à l'ail et aux fines herbes
 - Mousse de canard
 - Rosette
- Les malicettes :
 - Fromage blanc aux herbes / Lardons / Oignons
 - Jambon / Emmental
 - Cervelas / Fromage râpé / Cornichons
 - Saumon fumé / Fromage frais
- Les bretzels : Gros sel / Pavot / Fromage râpé

La carte Printemps / Été

Commande possible à partir de 5 personnes.

Les entrées

Fondant exotique de crabe et de gambas citronnés sur un lit de noix de cajou et de wakamé / Billes de mangue et gel de mangue 12 €

Cubes de thon marinés en gravlax sur houmous / Pulpe de tomates / Pesto à la menthe 12 €

Panna cotta de burrata / Crème de basilic / Tomates / Fougasse au jambon de Parme et aux olives / Roquette 11 €

Mille-feuilles d'asperges vertes et blanches bardées de lard / Sauce au beurre blanc / Mesclun 10 €

Tarte fine au chèvre / Magret fumé / Pickles de légumes au miel / Coulis de betterave 10 €

Noix de Saint - Jacques snackées à la coppa / Crème de petits pois au fromage frais / Lamelles de coppa / Copeaux de pecorino 12 €

Les plats de viande

Suprême de volaille jaune / Sauce au chablis et aux morilles 19 €

Mignon de veau en croûte d'herbes et de noisettes / Jus corsé 19 €

Filet de boeuf cuit à basse température / Sauce aux pleurotes grises 22€

Ballotine de volaille au jambon de Bayonne / Chèvre / Tomates séchées / Basilic 20 €

Pluma de porc ibérique / Jus aux cerises bigarreau 24€

Les accompagnements de la viande

** Une suggestion de féculent et une de légume au choix (compris dans le prix du plat).*

Les féculents

- Gratin dauphinois
- Brochettes de pommes rattes
- Spätzles
- Galettes de pommes de terre
- Cromesquis de pommes de terre

Les légumes

- Tarte fine aux légumes d'été
- Confit de tomates green zebra
- Trio de légumes glacés (Carottes / Navets / Courgettes)
- Piperade
- Brochettes de légumes d'été

Les plats de poisson

Filets de rouget / Sauce vierge 18 €

Filet de bar / Pesto d'épinards / Sauce au beurre blanc 20 €

Dos de lieu noir tapenade d'olive noire et crumble au basilic 19 €

Filet de daurade en croûte de chorizo / Crème de poivron 21€

Les accompagnements du poisson

** Un accompagnement au choix (compris dans le prix du plat).*

- Tagliatelles aux lamelles de légumes
- Risotto verde aux asperges vertes
- Risotto pesto rouge et tomates séchées
- Artichaut / Caviar d'aubergines / Tomate
- Tian de légumes (Aubergines, tomates, courgettes) / Riz ou riz sauvage
- Tarte fine aux légumes d'été
- Risotto nature

** Disponibilité selon arrivages et saisons*

La carte Automne / Hiver

Commande possible à partir de 5 personnes.

Les entrées

Gravlax de truite à la betterave et aux herbes sur grand blinis /
Crème de betterave 9 €

Dampfnudel au foie gras poêlé / Magret fumé / Pommes / Confit d'oignons 12 €

Gambas snackées aux noisettes / Velouté de chou fleur et
châtaignes torréfiées en poudre 10 €

Tartare de daurade à la coriandre et au citron vert / Carpaccio de légumes racines /
Gremolata 12 €

Tourte à la volaille et aux morilles 11 €

Les plats de viande

Mignon de porc à la normande au cidre et aux pommes 18 €

Carré de veau en croûte de moutarde à l'ancienne et miel 19 €

Filet de biche en croûte de champignons et châtaignes / Sauce grand veneur /
Poêlées de girolles 26 €

Ballotine de volaille aux cèpes et aux châtaignes 18 €

Filet de boeuf au poivre 23 € (**Pour 20 personnes maximum**)

Mignon de veau à l'orange et au gingembre 21 €

Les accompagnements de la viande

* Une suggestion de féculent et une de légumes au choix (compris dans le prix du plat).

Les féculents

- Gratin dauphinois
- Spätzles
- Röstis
- Brochettes de pommes rattes
- Pommes hasselback

Les légumes

- Tombée de chou frisé aux lardons
- Mousseline de céleri aux noisettes
- Légumes racines glacés (Navets / Topinambours / Carottes multicolores / Chou rave)
- Crumble de potimarron

Les plats de poisson

Filet de sandre bardé au lard / Sauce au beurre blanc 18 €

Dos de cabillaud à l'orange / Sauce safranée 19 €

Filet de sole aux amandes / Sauce dieppoise 20 €

Pavé de saumon laqué au miel et à l'aneth 18 €

Les accompagnements du poisson

* Un accompagnement au choix (compris dans le prix du plat).

- Tagliatelles aux lamelles de légumes
- Fenouil glacé / Riz
- Mousseline de potimarron aux noisettes et poireaux glacés
- Julienne de légumes au curcuma (Céleri, carottes, poireaux) / Pommes vapeur
- Risotto aux tomates séchées
- Linguines à l'encre de seiche

* Disponibilité selon arrivages et saisons

Les bouchées et finger food vegan*

Commande possible à partir de 10 personnes ou en complément des bouchées apéritives suggérées sur la “carte des bouchées apéritives”

- Muffins aux tomates confites et au basilic
- Wings de chou fleur
- Rouleaux de printemps : Carotte / Menthe / Soja / Cacahuète / Vermicelles de riz
- Palet de polenta / Oignons rouges caramélisés / Tomates séchées / Pignons de pin
- Cappucino de betterave coco / Mélange de graines
- Maki avocat / Mangue / Carotte / Concombre
- Ratatouille fine / Crumble au basilic / Caviar d’ail noir
- Salade d’orge / Patates douces / Coriandre et amandes
- Mini club sandwiches houmous / Graines de sésame / Tomates séchées / Pousses d’épinards
- Crème de carotte à l’orange et au cumin
- Tartines aux légumes du soleil grillés
- Mini pancakes au sarrasin / Salade de radis roses / Pommes granny / Pousses de poireaux

** Produits sans origines animales, ni produits dérivés.*

Les petits plats uniques

Commande possible à partir de 5 personnes.

Couscous 15 €

Bouchées à la reine accompagnées de riz, spätzles ou tagliatelles 14 €

Paëlla 15 €

Lasagnes à la bolognaise / Salade verte 12 €

Jambon braisé au miel / Gratin dauphinois ou salade de pommes de terre 14 €

Choucroute garnie 12,50 €

Choucroute aux deux poissons 14 €

Cordons bleus jambon / Fromage / Sauce crème / Spätzles, riz ou tagliatelles 13 €

Poulet du général Tao / Riz cantonnais 12 €

Pad thaï aux crevettes 12 €

** Disponibilité selon arrivages et saisons*

Le repas dînatoire scandinave*

** Soupe à la scandinave accompagnée de smorrebrod (Tartines de pain nordique de dix cm de diamètre environ proposées ci-dessous)*

20 € par personne, à partir de 6 personnes

Bouillon crémé au curcuma, julienne de légumes (Chou rave / Carottes / Céleri / Poireaux / Dés de deux poissons)

Smorrebrod aux oeufs durs / Crème au curry / Rondelles de radis / Jeunes pousses

Smorrebrod à la crème au raifort / Saumon fumé / Asperges vertes / Bâtonnets de pommes granny

Smorrebrod au guacamole / Feta / Citron vert / Rondelles de concombre

Smorrebrod au pesto de fanes de radis / Pickles d'oignons rouges / Truite fumée

** Disponibilité selon arrivages et saisons*

La plancha, conviviale et idéale pour les beaux jours

26 € par personne (À partir de 10 personnes)

Parmi les suggestions de viandes et poissons proposées, vous avez la possibilité d'en choisir 5 à 6 et de choisir 4 à 5 salades (selon le nombre de convives).

Les viandes et poissons à griller

Tranches de boeuf marinade tex mex
Tranches d'agneau marinade maître d'hôtel
Aiguillettes de poulet citron romarin
Magret de canard en tranches
Filets de rouget marinés
Gambas au citron vert
Brochettes de calamar au pesto et au chorizo
Filets de daurade
Petites brochettes de légumes

Les salades d'accompagnement

Betterave
Carottes râpées à l'orange
Coleslaw
Céleri / Pommes / Noix
Chou blanc râpé aux lardons
Concombre / Feta
Duo ou trio de tomates à la mozzarella de bufflonne
Lentilles
Pommes de terre
Taboulé
Quinoa (ou riz) / Avocat / Maïs / Tomates cerise / Crevettes
Penne tricolores / Pousses d'épinards / Tomates séchées / Jambon sec / Pignons de pin
Torsades tricolores / Tomates cerise / Thon / Maïs / Concombre

Les sauces d'accompagnements maison

Tartare, mayonnaise, cocktail

** Disponibilité selon arrivages et saisons*

Le brunch

De 18 à 20 € par personne (À partir de 10 personnes)

Parmi les suggestions proposées, vous avez la possibilité d'en choisir 6 à 8 (mets salés et sucrés confondus) selon le nombre de convives.

Les mets salés

Saumon fumé

Truite fumée

Crevettes

Jambon blanc

Jambon cru ou fumé

Plateau de fromage : Brie, roquefort, chèvre, tomme, comté, munster

Oeufs brouillés

Muffin saumon fumé, ricotta, aneth

Wraps de crudités et fromage frais

Kougelhopfs salés

Boules individuelles de pain blanc, complet, et/ou aux graines

Les mets sucrés

Kougelhopfs sucrés

Brioches / Mini pains au chocolat et mini croissants

Salade de fruits

Melon / Pastèque

Fromage blanc sucré

Muesli / Céréales

Canelés bordelais

Pancakes

Brownies

Petits cakes au thé matcha et aux pêches

Les jus

Jus de banane, kiwi et eau de coco

Jus de carotte, pomme, orange et gingembre

Jus d'orange, mandarine, raisin

** Disponibilité selon arrivages et saisons*

Le buffet froid

De 20 à 22 € par personne (À partir de 10 personnes)

Parmi les suggestions de viande et poisson proposées, vous avez la possibilité d'en choisir 6 à 8 différentes et de choisir 4 à 6 salades (selon le nombre de convives).

Les suggestions de viandes et de poissons

Les viandes

- Rosette
- Jambon cru
- Jambon cru fumé
- Jambon blanc
- Pâté en croûte richelieu
- Rillettes de porc
- Poulet grillé
- Magret fumé
- Rosbif de boeuf saignant
- Rôti de porc froid persillé
- Pâté campagnard

Les poissons et crustacés

- Terrine de poissons (Saumon et cabillaud)
- Truite fumée
- Terrine de saumon et Saint - Jacques
- Truite saumonée en gravlax
- Saumon fumé
- Bouquet de crevettes

Les salades d'accompagnement

- Betterave
- Céleri / Pommes / Noix
- Coleslaw
- Lentilles
- Taboulé
- Duo ou trio de tomates à la mozzarella de bufflonne
- Penne tricolores / Pousses d'épinards / Tomates séchées / Jambon sec / Pignons de pin
- Quinoa (ou riz) / Avocat / Maïs / Tomates cerise / Crevettes
- Torsades tricolores / Tomates cerise / Thon / Maïs / Concombre
- Carottes râpées à l'orange
- Chou blanc râpé aux lardons
- Concombre / Feta
- Pommes de terre

Les sauces d'accompagnement maison

Cocktail, tartare, mayonnaise

** Disponibilité selon arrivages et saisons*