

# Cocktails

*prix à la pièce*

*Petites pièces individuelles froides*

Mini Bun's foie gras	1,50€
Navette italienne	1,50€
Jambon cru, roquette	
Verrine gaspacho tomate, crème de comté	2,00€
Verrine duo de saumon, mousseline ciboulette	2,30€
Verrine chèvre, tomate séchée, noix	2,00€
Verrine tartare de légumes	2,00€
Tortilla espagnole	1,50€
Légumes, jambon cru, chorizo	
Canapés assortis	1,50€
Sandwich club	1,50€
Thon ou poulet-curry	

*Grosses pièces froides*

Pain surprise	35,00€
---------------	--------

De 6 à 12 personnes - 50 pcs mini. + comté

# Le sucré

*prix à la pièce*

Mini crème brûlée	1,50€
Panna cotta	1,50€
Fruits rouges ou exotiques	
Tartare de fruits frais	1,50€
Tiramisu au café	1,50€
Mousse au chocolat	1,50€
Mini baba au rhum	1,50€



# Entrées froides

*prix à la part*

*Entrées au poisson*

Saumon fumé (env.85 gr)	
« Maison Petrossian » selon cours	
Terrine de poissons	8,00€
Saint-Jacques, truite, amandes, saumon	
Coquille de saumon et macédoine	10,00€
Tartare de saumon frais	10,00€
Darne de saumon	10,00€
Darne de sandre	12,00€

**Caviars** ..... Prix au cours

Depositaire de la marque « Petrossian » de Paris, nous distribuons toutes les qualités et les boîtes, 72 heures après votre commande.

**Crudités** ..... 7,00€

Un large choix de crudités possible, environ 20 sortes (carotte, taboulé, gambas, mandarines...) sur un plat joliment décoré. 250 gr par personne

**Charcuterie** ..... 7,00€

Un grand choix de terrines maison (gibier, volailles...), charcuterie fine italienne, « Grande maison italienne artisanale de charcuterie Léovoni » (Parme, mortadelle, saucisson...)

5 sortes par personne

**Foie gras** ..... Prix au cours

Foie gras de canard ou d'oie

# Entrées chaudes

*prix à la part*

*Les volailles*

Sot l'y laisse	16,50€
Aux morilles et champignons de Paris	
Cocq	16,00€
Au vin jaune et morilles	
Pintade forestière	15,00€
Suprême de pintade	17,00€
Aux morilles	
Aiguillettes de canard	17,00€
Aux griottines	
Aiguillettes de canard	20,00€
Aux morilles	
Caille désossée	16,50€
Farcie au foie gras sauce morille	
Gigolette de dinde confite sauce foie gras	11,00€

**Crouste forestière** ..... 10,00€

Aux 6 parfums

**Crouste aux morilles** ..... 20,00€

15,00€

**Crouste** ..... Forêtère et morilles

**Escargots - la douzaine** ..... 10,00€

Coquille Saint-Jacques ..... 10,00€

*Les poissons*

**Lotte en sauce** ..... 16,00€

Sauce fines herbes ou américaine

**Poêlée de Saint-Jacques et gambas à la crème d'ail** ..... 20,00€

**Filet de sandre** ..... 20,00€

Au vin jaune

*Les légumes*

**Polenta crémeuse aux petits légumes** ..... 3,00€

**Risotto Savagnin** ..... 3,00€

**Pommes dauphine** ..... 3,00€

**Gratin comtois de légumes** ..... 3,10€

# Viandes

*prix à la part*



*Le veau*

Filet de veau	20,00€
Sauce Marsala	
Grenadin de veau	24,00€
Aux morilles	
Ris de veau	25,00€
Aux morilles	
Morillade comtoise	25,00€
Aux morilles et vin jaune	

*Le bœuf*

Filet de bœuf brioché - 6 pers. mini.	25,00€
au foie gras sauce morille	
au foie gras sauce madère	20,00€
Tournedos aux morilles	25,00€

*L'agneau*

Gigot à l'impériale	14,00€
Au jus de thym	
Souris d'agneau	13,00€
A l'ail confit	

*Le gibier*

Gigue de chevreuil	15,00€
Sauce grand veneur	
Noisette de chevreuil	22,00€
Cuisson de marcassin	12,50€
Cuisson de lièvre	13,00€
Sauce grand veneur	
Sauté de sanglier	13,00€
Sauce marchand de vin	
Sauté de chevreuil	15,00€
Aux aitrilles	