

LES

SAVEURS NATURELLES

CARTE 2020

Nous utilisons des produits issus de l'agriculture biologique, fermiers, du potager en permaculture ou des produits sauvages.

NOS PIÈCES APERITIVES

PIÈCES APERITIVES FROIDES:

- * coupelle de tartare de saumon au citron et herbes du potager 2,50 €
- * brochette de saumon fumé maison, terrine de légumes et gambas 2,00€
- * brochette de charcuterie maison 0,95€
- * brochette de ballotine de sandre et saumon fumé maison 0,95€
- * brochette de ballotine de volaille, jambon séché maison et tomme 0,95€
- * cracker tapenade d'olives noires, fromage frais aux herbes 0,80 €
- * chou rilette de saumon 0,90 €
- * chou caviar de légumes 0,70€
- * pâté en croûte de légumes et champignons 0,85€
- * aioli de légumes 2,20€

PIECES APERITIVES CHAUDES:

*nem de volaille 1,50 €

*samoussa de boeuf et légumes 0,90€

*pizza aux légumes 1,10€

* petite tartine de saucisse fumée maison sur pistou d'orties (pain maison à l'épeautre) 0,90 €

*petite tartine de fromage frais aux herbes sur pistou d'orties 0,85€

*mini cassolette d'escargots à la fondue de légumes 2,50€

*mini cassolette de noix de st jacques aux légumes, sauce Nantua 3,00€

*brochette de filet de boeuf aux épices et lamelles de carotte à la sauce shoyu 1,80€

*mini quiche aux légumes 0,80€

NOS ENTREES FROIDES

ASSIETTE DE LA MER: 9,80 €

tartare de saumon aux herbes du potager, saumon fumé maison, gambas marinée, cannelé de légumes, crudité de saison

ASSIETTE VEGETARIENNE: 8,50 €

pâté en croûte de légumes et champignons, sushi de quinoa, cracker tapenade d'olives noires et fromage frais, cannelé de légumes, crudités de saison

TRILOGIE DE POULET (Gaec Label Terre) 9,50€

saltimboca, rilette et ballotine, cannelé de légumes, crudité de saison

FANTAISIE MARINE 9,00€

ballotine de sandre, saumon fumé, julienne de légumes à l'estragon, gambas, mayonnaise allégée à l'aneth

NOS

ENTREES CHAUDES

CASSOLETTE D'ESCARGOTS à la fondue de légumes et champignons 8,50 €

CASSOLETTE DE SANDRE et noix de st jacques, gambas, julienne de légumes, sauce Nantua 10,80 €

TOURTE aux champignons et légumes 3,60€ la part

PATE LORRAIN (porc Gaec Label Terre) 3,00 € la part

TOURTE AU SANDRE ET LEGUMES 4,80€ la part

TOURTE AU SAUMON ET LEGUMES 4,80 € la part

NOS

PLATS CHAUDS

TAJINE DE POULET (Gaec Label Terre), légumes variés, mangue, pruneaux, zestes de citrons et semoule 13,00€

TAJINE DE BOEUF ET POULET (Gaec Label Terre) , légumes variés, pruneaux, zestes de citrons, mangue, semoule 13,50€

TOURNEDOS DE FILETS DE CAILLE fermière de Challans et ses cuisses farcies, craquelin de pommes de terre et brocolis, étuvée de légumes 14,50€

POULET AU LAIT DE COCO et citron vert(Gaec Label Terre), riz basmati à la brunoise de légumes 13,00€

SUPREME DE POULET à la duxelle de champignons et cuisse en cuisson basse température (Gaec Label Terre) gratin de pommes de terre, étuvée de

légumes et haricots rouges 13,00€

TRILOGIE (mignon de porc aux épices, tournedos de filet de boeuf, suprême de poulet), gratin de légumes, étuvée de légumes 16,00€

SANDRE AUX NOIX DE ST JACQUES et fondue de légumes, riz basmati, légumes et haricots rouges 14,00 euros

PAELLA (riz aux épices, calamars, poulet gaec Label Terre, brochette de sandre et saumon, moules, gambas) 15,00 €

NOS MENUS (les prix ne comprennent pas la prestation de cuisine et le service en salle qui sont en option)

MENU A 30 EUROS

ASSIETTE DE LA MER

tartare de saumon aux herbes du potager et citron, gambas marinée, saumon fumé maison, cannelé de légumes, crudité de saison

TOURNEDOS DE FILETS DE CAILLE FERMIERE DE CHALLANS et ses cuisses farcies, gratin de légumes et étuvée de légumes de saison

DUO DE FROMAGES DE DOMPIERRE (Gaec Label Terre), salade

ASSIETTE GOURMANDE

(tiramisu au café, brochette de fruits frais, tartelette ganache chocolat)

MENU A 29 EUROS

TRILOGIE DE POULET (Gaec Label Terre)

saltimboca, rilette et ballotine, cannelé de légumes, crudité de saison

SANDRE AUX NOIX DE ST JACQUES et fondue de légumes, riz basmati, haricots rouges et poêlée de légumes

DUO DE FROMAGES DE DOMPIERRE, salade

ASSIETTE GOURMANDE

entremets noix, café et rhum, brochette de fruits frais et tartelette ganache chocolat

MENU A 20 EUROS

TOURTE AUX LEGUMES ET CHAMPIGNONS

TAJINE DE POULET (GAEC Label Terre), légumes variés, mangue, pruneaux, zestes de citrons confits, semoule

GATEAU AUX NOIX, café et rhum

dacquoise aux noix, génoise, crèmeux aux noix et rhum, crème au beurre allégée au café

FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES : 4 variétés (tomme et fromages frais Gaec Label Terre, Emmental de Relanges et Comté) + salade 3,50€ par personne

DUO DE FROMAGES Gaec Label Terre (tomme et fromage frais aux herbes) + salade 2,50€par personne

NOS GATEAUX

ENTREMETS CHOCOLAT 74% (dacquoise amandes,génoise, ganache chocolat, mousse chocolat) 3,60 € la part

ENTREMETS FRAMBOISES ET CITRON (dacquoise amandes, génoise, crèmeux au citron, mousse framboise 3,60 € la part

ENTREMETS RHUBARBE, POMMES ET VANILLE (dacquoise aux amandes, génoise, compotée pommes et rhubarbe, crèmeux vanille, crème vanille mascarpone) 3,60€ la part

ENTREMETS NOIX,CAFE ET RHUM (biscuit dacquoise aux noix , génoise, crèmeux noix et rhum, crème au beurre allégée au café) 3,60€ la part

ENTREMETS EXOTIQUE (génoise, dacquoise aux noix, compotée de bananes et ananas, crèmeux vanille et rhum, crème amande mascarpone et rhum) 3,60€ la part

ASSIETTE GOURMANDE : 4,80 euros

tiramisu au café, tartelette ganache chocolat, brochette de fruits frais

BUFFET FROID A 22 EUROS

(minimum 20 personnes)

SALADES VARIEES (4 variétés différentes en fonction de la saison)

OEUFS MIMOSA

TERRINE DE LEGUMES

PATE EN CROUTE AUX LEGUMES ET CHAMPIGNONS

SUSHIS DE QUINOA

TARTARE DE SAUMON

SAUMON FUME MAISON

GAMBAS MARINEES

BALLOTINE DE SANDRE ET NOIX ST JACQUES

FILET DE BOEUF BASSE TEMPERATURE

RILLETTE DE POULET

SUPREME ET BALLOTINE DE POULET (Gaec Label Terre)

SAUCISSE FUMEE MAISON (porc Gaec Label Terre)

PAIN MAISON AU LEVAIN PUR (sans ajout de levure) :

-pain à la farine de grand épeautre bio non hybridé T80 2,50 euros le pain d'environ 360g

-pain à la farine de blé bio T80 1,90 euros le pain d'environ 360g

OPTIONS POSSIBLES

FORFAIT CUISINE : 180 euros (le forfait comprend la présence du cuisinier du début à la fin du repas pour l'envoi des mets)

SERVICE: 15 euros de l'heure par serveur

