

COCKTAILS & APERITIFS

PETITES PIECES INDIVIDUELLES FROIDES :

(6 pers. minimum)

	<i>la pièce</i>
• Mini Bun's foie gras.....	1.30 €
• Navette italienne jambon cru, roquette.....	1.30 €
• Verrine gazpacho tomate, crème de comté.....	1.30 €
• Verrine duo de saumon, mousseline ciboulette.....	1.50 €
• Verrine chèvre, tomate séchée, noix.....	1.30 €
• Verrine tartare de légumes.....	1.30 €
• Tortillas espagnol, légumes, jambon cru, chorizo.....	1.20 €
• Canapés assortis.....	1.20 €
• Sandwich club thon ou poulet-curry.....	1.20 €

GROSSES PIECES FROIDES :

	<i>la pièce</i>
• Pain surprise 6/12 personnes 50 pièces minimum + comté.....	35.00 €

LE SUCRE :

	<i>la pièce</i>
• Mini crème brûlée.....	1.10 €
• Panna cotta aux fruits rouges ou exotiques.....	1.30 €
• Tartare de fruits frais.....	1.20 €
• Tiramisu au café.....	1.30 €
• Mousse au chocolat.....	1.20 €
• Mini baba au rhum.....	1.30 €

ENTREES FROIDES

CAVIARS :

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

Prix au cours

CRUDITES :

Un large choix de crudités possibles, environ 20 sortes (carotte, taboulé, gambas mandarines...) Sur un plat joliment décoré.

la part

Prix par personne (250gr/pers).....6.00 €

CHARCUTERIE :

Un grand choix de terrines maison (gibier, volailles...), charcuterie fine italienne « *grande maison italienne artisanale de charcuterie lévoni* » (parme, mortadelle, saucisson...)

5 sortes/pers.....6.00 €

ENTREES AU POISSONS FROIDS :

la part

- Saumon fumé « maison Petrossian » (~85gr).....*selon cours*
- Terrine de poissons : Saint-Jacques, truite, amandes, saumon..... 6.00€
- Coquille de saumon et macédoine..... 8.50€
- Tartare de saumon frais.....8.00€
- La darne de saumon.....8.00€

LE FOIE GRAS :

- Foie gras de canard.....prix au cours
- Foie gras d'oie.....prix au cours

ENTREES CHAUDES

la part

- Croûte forestière aux 6 parfums.....8.50€
- Croûte aux morilles.....17.50€
- Cassolette de noix de Saint-Jacques et crumble.....6.00€
- Croûte forestière et morilles.....12.50€
- Escargot (la 12aine).....8.00€
- Coquille Saint-Jacques..... 8.50 €

LES POISSONS :

la pièce

- Lotte en sauce fines herbes ou américaine.....15.00€
- Poêlée de Saint-Jacques et gambas à la crème d'ail.....20.00€
- Filet de sandre au vin jaune.....20.00€

LES VOLAILLES :

la part

- Sot l'y laisse aux morilles et champignons de Paris.....16.50€
- Coq au vin jaune et morilles.....16.00€
- Pintade forestière.....15.00€
- Suprême de pintade aux morilles.....17.00€
- Aiguillettes de canard aux griottines....16.50€
- Aiguillette de canard aux morilles.....20.00€
- Caille désossé farcie au foie gras sauce morille.....16.50€

LES LEGUMES :

la part

- Polenta crémeuse aux petits légumes...2.50€
- Endives braisées (2 par pers.).....2.50€
- Mille-feuilles de pomme de terre champignons.....2.50€
- Gratin dauphinois individuel.....3.10€
- Tomates provençales (2/pers.).....1.80€
- Pommes dauphine.....2.00€
- Gratin comtois de légumes.....3.10€
- Risotto Savagnin.....2.50€

LES VIANDES

VEAU :

la part

- Filet de veau sauce Marsala.....20.00 €
- Grenadin de veau aux morilles.....22.00 €
- Ris de veau aux morilles.....22.00 €
- Morillade comtoise morilles vin jaune.....20.00 €

BŒUF : (VBF GENISSE MOINS DE 3 ANS)

la part

- Filet de bœuf brioché au foie gras (6 pers. min)
Sauce morilles.....22.00 €
- Sauce mère.....17.00 €
- Tournedos aux morilles.....20.00 €

AGNEAU :

la part

- Gigot impériale au jus de thym.....12.50 €
- Souris d'agneau à l'ail confit.....11.00 €

GIBIER :

la part

- Gigue de chevreuil
Sauce grand veneur.....15.00 €
- Noisette de chevreuil.....20.00 €
- Cuissot de marcassin.....12.50 €
- Cuisse de lièvre sauce grand veneur.....12.50 €
- Sauté de sanglier
Sauce marchand de vin.....12.50 €
- Sauté de chevreuil aux airelles.....15.00 €

PLATS UNIQUES

La part

Choucroute garnie :

300gr de chou, pomme de terre, knack, échine fumée, lard salé, saucisse de Morteau, jambonneau, moutarde.....11.00 €

Couscous royal :

Agneau, poulet, merguez, boulette de bœuf (à la menthe), semoule et légumes frais.....10.50 €

Cassoulet :

Cuisse de canard confite, saucisse de toulouse, poitrine fraîche, haricots blancs.....10.50 €

Paëlla :

Cuisse de poulet, porc, poisson, gambas, crustacés, riz aux poivrons et chorizo.....10.50 €

Roesti :

Saucisse de Morteau, jambon à l'os, jambon cru, Bresi, cancoillotte, salade verte, pomme de terre, lardon et oignon.....12.00 €

Lasagnes au poisson :

Salade verte.....10.50 €

Lasagnes bolognaise :

Salade verte.....10.50€

Tartiflette :

Pomme de terre, reblochon, salade verte, jambon cru, Bresi.....12.00 €

Morbiflette :

Pomme de terre, Morbier, salade verte noix et sésame, jambon cru fumé, jambon à l'os, Jésus de Morteau.....11.00 €

la part

Plateau campagnard :

Rôti de porc, saucisse de Morteau, échine fumée cancoillotte, salade verte.....10.50 €

Plateau montagnard :

Jambon à l'os, cru fumé, Jésus de Morteau, Bresi, lard paysan, Mont d'Or en saison, salade verte10.50 €

PREPARATIONS BOUCHERES

la part

- Fondue chinoise (bœuf, dinde) 200gr/pers.....8.00 €
- Bouillon chinoise.....2.00 €
- Pierrade (mélange de viande au choix)8.00 €
- Fondue bourguignonne (mélange de viande au choix)8.00 €

au kg

- Rôti de veau Orloff 200gr/pers.....35.80 €
- Morillade Comtoise 200gr/pers.....39.80 €
- Gigot impérial.....34.80 €
- Poulet* désossé farci aux morilles..28.80 €
- Poulet* désossé farci aux girolles....25.80 €
- Poulet* désossé farci aux cèpes.....25.80 €

*ou Pintade