

**LES**

# **SAVEURS NATURELLES**

## CARTE 2022

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 ballotine de saumon à l'aneth et légumes 1,10€
- \*brochette de ballotine de sandre à l'ail des ours, saumon vapeur et légumes 1,80€
- \*brochette de ballotine de volaille,chorizo et légumes 1,10€
- \*cracker caviar de légumes et olive noire, fromage frais aux herbes 0,90 €
- \*chou crémeux au saumon fumé et ciboulette 0,90 €
- \*brochette de légumes mi-cuits 0,90€
- \*aioli de légumes 2,50€

\*pâté en croûte aux légumes 1,10€

\*coupelle de tartare de betterave chioggia 1,30 €

### **PIECES APERITIVES CHAUDES:**

\*nem de volaille 1,80 €

\*samoussa de boeuf aux épices 0,90€

\*pizza aux légumes 1,10€

\* petite tartine de fromage frais sur pistou à l'ail des ours ( pain maison à l'épeautre) 0,90 €

\*mini quiche aux légumes 0,80€

### **NOS ENTREES FROIDES ( sur assiette)**

**BALLOTINE DE SANDRE A L'AIL DES OURS**, tartare de saumon aux herbes du potager, gambas ,

coleslaw à l'estragon 10,50€

### **FARANDOLE DE DOUCEURS VEGETALES**

tartare de betterave chioggia, salade de choucroute aux noix, taboulé de chou-fleur au gingembre,

terrines de brocolis au lait de coco, sushi de quinoa 10,50€

**GALANTINE DE POULET ( bio Label Terre)**, tartare de betterave chioggia, coleslaw à l'estragon 8,50€

### **TRILOGIE DE SAUMON**

saumon fumé maison, saumon bellevue et tartare de saumon aux herbes du potager, coleslaw à l'estragon 10,50€

NOS

## ENTREES CHAUDES

**CASSOLETTE D'ESCARGOTS** au beurre aillé et persillé, fondue de légumes, champignons, réduction acidulée 9,50€

**TOURTE aux champignons et légumes** 3,60€ la part

**TOURTE AU SANDRE ET LEGUMES** 4,80€ la part

**CASSOLETTE DE FILETS DE SOLE** et noix de st jacques, gambas, fondue de légumes, sauce au Riesling 13,00€

NOS

## PLATS CHAUDS

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

**TAJINE DE POULET ( label rouge)**, légumes variés, mangue, pruneaux, zestes de citrons, semoule 11,00€

**COUSCOUS** ( poulet fermier, agneau fermier, merguez, boeuf bio) légumes variés, zestes de citrons, semoule 14,00€

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

**GOURMANDISE DE POULET ( bio Label Terre)** basse température ( cuisson en ballotine et suprême basse température), gratin de pommes de terre à l'ail des ours et poêlée de légumes 13,00 €

**SUPREME DE PINTADE fermière** aux st jacques, riz basmati aux légumes 13,50 €

**SANDRE** à la fondue de légumes et ail des ours, spatzles maison, poêlée de légumes 13,00 €

**AIOLI DE POISSONS** 14,00€

(sandre, saumon, cabillaud, gambas, moules, légumes variés, sauce aioli)

**PAELLA** 14,00€

**CHOUROUTE DE POISSONS** 15,00€

(sandre, cabillaud, noix de st jacques, gambas, saumon, moules)

( riz aux épices, poulet fermier, porc bio, brochette de sandre et saumon, moules, gambas, chorizo)

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

**MENU A 30 EUROS**

**BALLOTINE DE SANDRE A L'AIL DES OURS**, tartare de saumon aux herbes du potager, gambas, coleslaw à l'estragon

**DUO DE PINTADE FERMIERE**

suprême de pintade à la brunoise de légumes, médaillon de cuisse à la duxelle de champignons, jus à la sarriette, riz basmati et étuvée de légumes de saison

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

**ASSIETTE GOURMANDE**

gâteau myrtille et framboise, tartelette ganache chocolat, chou bergamote

**MENU**

**A 28 EUROS**

**GALANTINE DE POULET ( bio Label Terre)** aux légumes, coleslaw à l'estragon, tartare de betterave chioggia

**SANDRE à l'ail des ours**, fondue de légumes et st jacques, spatzles maison aux légumes

**DUO DE FROMAGES DE DOMPIERRE**, salade

**ASSIETTE GOURMANDE**

panna cotta bergamote, gâteau chocolat, brochette de fruits frais

**MENU A 32 EUROS**

**TRILOGIE DE SAUMON**

saumon fumé maison, tartare aux herbes du potager et saumon bellevue, coleslaw à l'estragon

**TOURNEDOS DE FILETS de caille** et ses cuisses farcies, sauce au thym, gratin de pommes de terre à l'ail des ours, étuvée de légumes de saison

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

**ASSIETTE GOURMANDE**

gâteau rhubarbe, tartelette framboises et tiramisu au café

**MENU**

**VEGETARIEN A 27 EUROS**

**FARANDOLE DE DOUCEURS VEGETALES**

tartare de betterave chioggia, terrine de brocolis au lait de coco, sushi de quinoa, salade de choucroute aux noix, taboulé de chou-fleur au gingembre

**NEMS aux panisses** et légumes, riz basmati

**DUO de fromages de DOMPIERRE**, salade

**ASSIETTE GOURMANDE**

gâteau myrtille et framboise, tartelette ganache chocolat, brochette de fruits frais

**BUFFET FROID A 24 EUROS (**

**minimum 20 personnes)**

\*Coleslaw à l'estragon

\*Salade de pommes de terre à l'ail des ours

\*Salade de céleri-rave ( hiver, printemps) ou concombre et courgettes ( été)

\*Taboulé de quinoa

\*Oeufs mimosa

\*Pâté en croûte aux légumes

\*Aioli de légumes

\*Sushi de quinoa

\*Tartare de saumon aux herbes

\*Ballotine de sandre à l'ail des ours

\*Saumon bellevue

\*Gambas marinées

\*Saumon fumé maison

\*Terrine de volaille aux légumes

\*Suprême de poulet (Label Terre) au curry

\*Ballotine de poulet au thym ( Label Terre)

\*rosbeef aux épices

\*jambon fumé séché

\*jambon blanc

**NOS GATEAUX 3,60 euros la part**

ENTREMETS CHOCOLAT 74%

ENTREMETS MYRTILLES ET FRAMBOISES

ENTREMETS RHUBARBE

ENTREMETS NOIX, CAFE ET RHUM

ENTREMETS MANGUE

**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