

Nos plats cuisinés (prix à la portion par personne)



Nos pâtisseries individuelles

Coté Mer

- **Croute de carrelé farcie aux champignons de Paris et crevettes** 4,90€
- **Soufflé de saumons fumés à la ciboulette, son jus de coquillages crémé** 5,90€
- **Cabillaud vapeur parfums de Provence, vinaigrette aux champignons des sous bois** 7,90€
- **Lotte rôtie à la sauge lard paysan, moules au Muscadet et petites sèches à la plancha sauce beurre blanc** 9,90€
- **Papillote de rouget au nougat à la lavande, pomme de terre vitelotte contraste de tapenade noire** 8,90€
- **Cannellonis noir au homard, supions de méditerranée en nage d'or de safran, sa pince au sautoir saisi a vif** 11,90€*
- **Tatin de saint jacques et gambas royal en croute d'épices douces, légumes niçois confits au romarin, réduction de balsamique** 9,90€*

Coté Terre

- **Gourmandin de porc à ma façon (Médaille d'or concours Gard gourmand) Portion environ 300 gr** 4,90€
- **Gardianne de toro sauvage à l'ancienne marinée aux épices et vin rouge de pays Portion environ 250 gr** 5,40€
- **Pépites de poulet à la plancha, éclats de tomates confites et ciboulettes au balsamique, et sa semoule façon tajine** 6,90€*
- **Magret de canard braisé à la Cévenole, sauce cèpes du Mont Lozère** 7,90€
- **Cocotte de bœuf en Parmentier et sa purée de pomme de terre à l'emmental et fleur de thym** 5,90€*
- **Wok de dinde au curry madras essence de jus de citron frais parfum de basilic, champignons noirs tagliatelles** 6,90€*
- **Blanquette de veau à la crème, champignons et oignons confits à la fleur de sels et son riz blanc** 8,90€*

- **Crème brûlée d'autrefois Parfum lavande ou anis/cannelle** 1,80€
- **Moelleux coulant au chocolat noir Tout chocolat ou choco'noisette** 2,50€
- **Caramelissime Parfait au caramel sablé breton** 2,80€
- **Framboisine tartelette aux éclats de framboises et sa crème aux œufs frais à la vanille caramélisée** 2,80€
- **Concorde poire tartelette au poires flambé au vieux rhum et sa crème brûlée** 2,80€
- **Bombe aux marrons biscuit amandes noisettes** 2,50€
- **Le magnum crème légère vanille fromage blanc enrobage chocolat au lait sur un biscuit brownies** 3,20€
- **Le choco'café mousse chocolat café et ses délicates strate de chocolat noir** 2,50€
- **Tube passion ananas sur son fin feuilletage et sa compotée de fruits rouges à la violette** 3,20€
- **Tarte fine aux pommes sur son fin feuilletage Amandes torréfiées et son glaçage abricot** 1,80€

Nos pâtisseries

Uniquement sur commande

4/6 parts 14,90€
6/8 parts 19,90€
8/10 parts 24,90€

- **LE 3 CARATS** Mousse caramel salé, intérieur croustillant pralin amandes noisette, biscuit aux éclats de spéculos, glaçage chocolat noir intense
- **LE BIJOUX** Crème au chocolat blanc à la mandarine et sa compotée de fruits rouges à la violette.
- **LE CÉVENOL** Mousse de marrons et sa légère liqueur de châtaigne, mousse au chocolat noire et son fin croustillant.
- **LE CONCORDE FRAMBOISE** Framboises cuites au four dans un biscuit noix de coco, et sa délicate crème aux œufs à l'ancienne caramélisée.
- **LE SAINT MARC** Mousse au chocolat noir, poires caramélisées au rhum, et sa crème brûlée.
- **LE VÉRITABLE MILLEFEUILLE D'AUTREFOIS** Feuilletage pur beurre et sa délicate crème pâtissière à la vanille.
- **LE CARRÉMEN'FRUIT** Composition fraîche aux fruits de saison, sur son fin biscuit et sa mousseline aux œufs pâtisseries.
- **LE SHOW'COCAFÉ** Superposition moderne d'une mousse chocolat au café, de fines couches de chocolat noir intense et d'un croustillant noisette.

Nos Accompagnements

*accompagnements compris dans le prix

- **Moelleux de patates douces façon blinis** 1,20€
- **Tagliatelles aux œufs frais** 1,90€
- **Riz thaï nature** 0,90€
- **Risotto de nougat aux morilles** 4,20€
- **Tarte fine à la tomate et courgette** 3,50€
- **Gratin dauphinois individuel** 3,50€
- **Millefeuille de vitelotte à l'huile de noisette** 3,90€
- **Patates grenaille au miel et romarin** 2,90€