

Carte Automne/hiver 2026

Côté Apéro :

PINSA (pizza avec une garniture froide) : 10 parts

Sud-ouest : Butternut rôti, gésiers de canard, fruits secs mendiant.

Corse : Ricotta, jambon cru, épinard frais.

Var : Tapenade verte, anchois frais tapas, oignons confits, olives noires.

BRUSHETTA (tranche de pain toastée) : par 12

Normandie : Camembert rôti, lardons, amandes effilées, sarriette.

Occitanie : Rillettes d'oie, pickles de cornichons.

Grand-est : Mélange de champignons persillées.

TARTELETTE (pâte brisée au beurre) : par 12

Centre Val de Loire : oignons confits à la bière brune.

Haut de France : endives braisées, Maroilles.

Paca : Potimarron, bleu, noix, miel.

PIZZETTE (mini pizza individuelle) : par 12

Alsace : Flammekueche.

Auvergne : Boudin noir, pomme de terre, Cantal.

Franche-Comté : Choux vert, saucisse de Morteau.

BRIOCHE (pur beurre) : par 12

Aveyron : Roquefort, poire, roquette.

Aquitaine : Foie gras, confit d'échalottes, gelée de kumquat.

Pays de Loire : Chèvre frais, saumon fumé, pesto d'aneth, citron.

VERRINE (contenant en plastique recyclé avec couvercle, 200 ml) : par 12

Mont Liban : Taboulé Libanais.

Puy en Velay : Salade de lentille au bacon.

Dieppe : Salade de pomme de terre au hareng.

Bruxelles : Salade d'endive, bleu des causses, noix.

Nagano : Œuf, mayo wasabi, crevettes.

Nil : Carottes au cumin.

Samos : Cheesecake de radis, chèvre frais.

Rodez : Tartare de veau au cantal.

Bangkok : Tartare de bœuf thaï.

Peebles : Tartare de saumon, pomme verte, noisette.

Côté Repas :

Ce soir c'est RACLETTE !!!

Fromage à Raclette de Savoie IGP, fromage Morbier du Jura AOP, 6 charcuteries à découvrir de nos régions, Pomme de terre Grenailles rôties aux herbes, Cornichons, oignons grelots.

Riz Persan : riz, safran, cannelle, cardamome, gamberge, abricot sec, raisin blond, amande effilée, pistache, zeste d'orange avec une souris d'agneau confit dans son jus.

Gratin de ravioles, saumon, fondue de poireaux, chèvre frais, crème.

Conchiglioni farcis aux légumes d'automne crème de soja

PLATEAU DE CHARCUTERIES

PLATEAU DE FROMAGES

Côté Gourmandise :

VERRINE (contenant en plastique recyclé avec couvercle, 200 ml) : par 12

Cheesecake pain d'épice poire.

Salade d'oranges, anis.

Pomme aux 5 épices.

Pavlova fruits rouges.

Cigare lemon curd.

Forêt noire.

Tiramisu.

Panacotta au café.

Le menu de Noël et du jour de l'An ainsi que les variétés pour un apéro dinatoire seront disponibles le 15 novembre mais dès à présent je peux déjà vous dévoiler qu'il y aura un joli plateau des 13 desserts traditionnels