



Menu l'escale (28€)

Délai 48 heures

• ENTRÉE (AU CHOIX) •

- Tranche de foie gras de canard entier
- Assiette asiatique ((2 nems, 2 samossas aux légumes, 3 falafels)
- Couronne de limande au saumon sauce écrevisse

• PLAT (AU CHOIX) •

- Moelleux de poulet farci aux champignons sauce aux girolles
- Curry de sot-l'y-laisse, lait de coco et noix de cajou
- Paupiette de saumon aux asperges sauce crustacés aux poivrons

• ACCOMPAGNEMENT (2 AU CHOIX) •

- Ratatouille à l'huile d'olive
- Tajine de légumes aux abricots secs
- Gratin de légumes à l'emmental
- Gratin dauphinois

• DESSERT (AU CHOIX) •

- Cœur coulant chocolat
- Craquant chocolat praliné
- Entremet exotique composé d'un biscuit, une mousse mangue passion et un nappage au citron vert

• PAIN INDIVIDUEL EN OPTION : +1€ •



Menu Saveur (32€)

Délai 48 heures

• ENTRÉE (AU CHOIX) •

- Tranche de foie gras de canard entier
- Tartare de saumon aux agrumes et à l'aneth
- Salade asiatique (160 grammes)
- Noix de st jacques rôties crème d'échalote (supplément 4,00€)

• PLAT (AU CHOIX) •

- Millefeuille de bœuf jus crémé aux herbes de Provence (supplément 2,00€)
- Pavé de saumon sauce whisky sirop d'érable
- Poêlée de st jacques sauce safran (supplément 4,00€)
- Millefeuille de veau sauce aux morilles

• ACCOMPAGNEMENT (2 AU CHOIX) •

- Ratatouille à l'huile d'olive
- Tajine de légumes aux abricots secs
- Gratin de légumes à l'emmental
- Gratin dauphinois

• DESSERT (AU CHOIX) •

- Coeur coulant chocolat (90g)
- Brioche perdue sauce carambar (100g)
- Craquant chocolat praliné
- Poirier caramel (75g)

• PAIN INDIVIDUEL EN OPTION : +1€ •



Verrines



Mini navettes



Mini burgers



Cuillères



Mini tartelettes



Tartare de saumon aux agrumes et à l'aneth (80 grammes)



Assiette asiatique



Tranche de foie gras de canard entier (40 grammes)



Salade asiatique



Paupiette de saumon aux asperges sauce crustacés aux poivrons (140 grammes)



Couronne de sole tropicale aux Saint Jacques sauce crustacés (140 grammes)



Curry de sot-l'y-laisse, lait de coco et noix de cajou



Moelleux de poulet farci aux champignons sauce aux girolles (170 grammes)



Pavé de saumon sauce whisky sirop d'érable (150 grammes)



Bourride de Saint-Jacques sauce au vin (120 grammes)



Millefeuille de bœuf jus crémeux aux herbes de Provence (90 grammes)



Ratatouille à l'huile d'olive



Tajine de légumes aux abricots secs



Flan de carottes et asperges à l'huile de truffe



Gratin dauphinois



Assortiment de trois fromages (60 grammes)

ET POUR FINIR

Place aux desserts...



Coeur coulant



Craquant chocolat praliné



Entremet fruits rouge
nougat à la fève
Tonka



Poirier caramel



6 mini cannelés (95
grammes)



Brioche perdue sauce
carambar



Sablé citron meringué



Pavlova aux fruits
exotiques

Descriptif entrées :

- Assiette asiatique : un assortiment de 2 nem au poulet au curry, 2 samoussas aux légumes et 3 falafels. Cet assortiment est accompagné d'une sauce soja.
- Tranche de foie gras de canard entier (40 grammes) : foie gras de canard entier origine France
- Paupiette de saumon aux asperges sauce crustacés aux poivrons (140 grammes) : une tranche de saumon agrémentée d'une farce à base de poissons et de petits légumes, accompagnée d'une sauce subtile aux crustacés et aux poivrons doux
- Couronne de sole tropicale aux Saint Jacques sauce crustacés (140 grammes) : un filet de sole tropicale enrobé d'une mousseline de poisson et de Saint jacques agrémenté d'une sauce crustacés
- Noix de Saint Jacques rôties crème d'échalotes (100 grammes) : noix de Saint Jacques sans corail très gros calibre (10/20) agrémentées d'une sauce à base de crème, vin blanc et échalotes
- Salade asiatique (160 grammes) : salade asiatique à base de grosses crevettes décortiquées, d'avocat, de mangue et de pamplemousse. L'assaisonnement est constitué de sauce soja, vinaigre balsamique et jus de clémentines
- Tartare de saumon aux agrumes et à l'aneth (80 grammes) : un tartare de saumon agrémenté avec des agrumes et de l'aneth

- Moelleux de poulet farci aux champignons sauce aux girolles (170 grammes) : un haut de cuisse de poulet désossé farci à la viande de dinde et de canard ainsi que de cèpes. Le tout agrémenté d'une sauce aux girolles
- Curry de sot-l'y-laisse, lait de coco et noix de cajou (200 grammes) : sot-l'y-laisse de poulet cuisinés dans une sauce coco noix de cajou
- Millefeuille de bœuf jus crémeux aux herbes de Provence (190 grammes) : Laissez-vous surprendre par le fondant inédit du millefeuille de bœuf grillé. Son secret ? la superposition de plusieurs tranches de bœuf très fines les unes sur les autres
- Filet de canette sauce miel infusée au romarin (200 grammes) : filet de canette origine France grillé et agrémenté d'une sauce au miel infusée au romarin
- Pavé de saumon sauce whisky sirop d'érable (150 grammes) : pavé de saumon aux notes canadiennes et écossaises. La douceur du sirop d'érable contrebalance à merveille la puissance du whisky
- Poêlée de Saint Jacques sauce safran (120 grammes) : noix de Saint Jacques sans corail très gros calibre (10/20) agrémentées d'une délicate sauce au safran

Descriptif desserts :

- Coeurs coulant : un moelleux au chocolat avec un cœur coulant caramel ou chocolat
- Craquant chocolat praliné : un entremet au chocolat agrémenté d'éclats d'amandes et noisettes caramélisées
- Entremet fruits rouge nougat à la fève Tonka (80 grammes) : Entremet composé d'un craquant nougat framboises, une mousse cassis et un velours chocolat blanc
- 6 mini cannelés (95 grammes) : mini cannelés, véritable emblème de Bordeaux au rhum et à la vanille
- Pavlova façon mont-blanc (100 grammes) : une meringue fondante agrémentée d'une chantilly au mascarpone, de crème de marrons et de clémentine
- Poirier caramel (80 grammes) : un entremet à base de dés et mousse de poire, d'une bavaroise au caramel et d'un biscuit aux amandes.
- Brioche perdue sauce Carambar (100 grammes) : une généreuse tranche de brioche perdue accompagnée d'une sauce gourmande à la crème et au Carambar.
- Sablé citron meringué (90 grammes) : un entremet au citron et à la meringue sur une pâte sablée gourmande.
- Pavlova aux fruits exotiques (100 grammes) : une meringue fondante agrémentée d'une crème fouettée au mascarpone, accompagnée de fruits exotiques.
- Tartelette "Petit Beurre" aux fruits de saison (100 grammes) : une tartelette gourmande façon "Petit Beurre" aux fruits de saison et à la crème.

L'ensemble des menus seront livrés directement dans le gîte par nos soins.

Ces différents plats seront présentés dans des barquettes à réchauffer directement au four ou micro-ondes suivant les plats.

Les sauces sont livrées dans des petit pots à réchauffer au micro-ondes.

Tous les produits sont étiquetés avec les instructions précises dessus.

Les photos sont non contractuelles.

Les produits proposés sont sous réserve de disponibilité au moment de la commande.



Carte des vins

• GRAVES ROUGE •

- Château Quincarnon (75cl)	10,80 €
- Château Quincarnon (37,5cl)	7,40 €
- Jaspe de Quincarnon (75cl)	10,40€
- Château La Mourasse(75cl)	10,40€

• BLANC •

- Blanc sec Château Haut-Claverie	9,70 €
-----------------------------------	--------

• ROSÉ •

- Rosé Haut-Claverie "Le rosé des Vents" (75cl)	9,70 €
---	--------

• SAUTERNES •

- Château Quincarnon (75cl)	17,70 €
- Château Quincarnon (37,5cl)	11,40 €
- Cuvée La Chêneraie (75cl)	23,60 €
- Château Haut-Claverie (75cl)	18,40 €
- Château Haut-Claverie (37,5cl)	11,40 €
- Désir de Marie Château Haut-Claverie (75cl)	23,50 €

• MOELLEUX •

- "Douce Fraîcheur" Château Haut-Claverie (75cl)	10,30 €
--	---------

• CREMANT •

- Crémant de Bordeaux (75cl)	14,00 €
------------------------------	---------

Dans la limite des stocks disponibles.





Petits plaisirs...

Délai 48 heures

• FROMAGE •

- Assortiment de trois fromages (60 grammes) 5,00€

• PLATEAU APÉRITIF •

- Assortiment de 10 amuses bouche salés (verrines, cuillères, navettes, mini burger...) 18,00€

- Assortiment de 12 amuses bouche sucrés (mini cannelés, mini macarons) 13,00€

- Planche apéritive (20 amuse-bouches salés, 10 sucrés) 45,00€

- Planche charcuterie fromage accompagnée de pain salade et dessert maison pour deux personnes. 45,00€

- Formule Brunch pour deux personnes remplace le petit-déjeuner 48€ si vous avez pris la formule maxi plaisir (départ 14h00 au lieu de 11h00, planche avec sucrés salés (exemple : pain ,brioche, fromage, charcuterie, œufs brouillés, fruits, boisson chaude...)).
Liste non exhaustive 65,00€

