

Bûches

Blanche :

Biscuit moelleux aux éclats d'amandes,
marmelade de poires et cassis à la cannelle,
crème mascarpone au sirop d'érable

Noire :

sablé au muesli, biscuit au chocolat sans farine,
compote d'oranges au vinaigre balsamique

Pommes :

biscuit dacquoise noisettes, pommes cuites et crues à l'orange,
crème praliné et noisettes caramélisées

4 personnes : 20 € - 8 personnes : 35€

Fruits

Salade de fruits frais aux zestes d'oranges
Poires pochées à la cannelle
Ananas rôti à la vanille bourbon

6 € / pers

6 € / pers

6 € / pers

Gourmandises

Boîtes de 12 macarons

12 €

Boîtes de 12 mendiants

8 €

Billes de chocolat caramel

8 € / le sachet

Billes chocolat passion

8 € / le sachet

En Apéritif

Graines de courges torrifiées
3 € / 50 g

Les Condiments (en bocaux)

Fruits secs au miel
5 €

Petits légumes
au vinaigre balsamique blanc
8 € **NOUVEAU**

Confit de pommes
au vinaigre balsamique
5 €

Kumkats aux épices
8 € **NOUVEAU**

Oignons grelots au caramel
8 € **NOUVEAU**

Terrine de foie gras au naturel

Terrine de foie gras Gérard Boyer

Filet de Truite façon gravelax **NOUVEAU**

Rouget en escabèche,
grecque de légumes racines

Emietté de lapin façon rilette,
confit d'oignons au curcuma

Entrées

Plats

Pot-au-feu de Rouget du Lac Léman
à l'huile de Truffes **NOUVEAU**

Noix de Saint-Jacques rôties,
endives braisées à la badiane, caramel de verjus

Cube de cabillaud à la vapeur, velouté de choux fleurs
et émulsion de combawa

Joue de bœuf braisée, purée de courge aux noisettes

Filet de veau rôti, polenta crémeuse au citron confit

Dos de chevreuil en croûte de moutarde de moût de raisins,
velouté de châtaignes et compoté de choux rouges

12 € / 100g

12 € / 100g

8 € / pers

11 € / pers

8 € / pers

12 € / pers

10 € / pers

9 € / pers

9 € / pers

12 € / pers

14 € / pers

Les Épices (en bocaux)

Zestes de citron,
cumin, fenouil
5 €

Zestes d'oranges,
sel fumé réglisse
5 €

Zestes de pamplemousse,
badiane et cardamome
5 €

Coffret cadeaux

comprenant
le livre Ambiance Cuisine,
le condiment de fruits secs au miel,
une bouteille de vin coup de cœur
de la région.

44,00 €

NOUVEAU

Livre Ambiance Cuisine

29.90 €

Délai de commande

Dernière commande le 20 décembre pour le 24 et 25 décembre
Dernière commande le 27 décembre pour le 31 et 1^{er} janvier

Retrait des commandes

le 24 jusqu'à midi pour le 24 et 25 décembre
le 31 jusqu'à midi pour le 31 et le 1^{er} janvier