

Notre carte

AMBIANCE TRAITEUR

100% produits frais

LES ENTRÉES :

TENDRESSE PÉRIGOURDINES

(Salade de magret de canard séché sur lie de julienne de verdure du soleil et poivrons, mais, carottes)

PROMENADES DU SUD OUEST

(Toast de rilette de canard, foie gras, terrine de gibiers et sa verdure émincé du soleil de tomates)

L'ÉCLUSE MÉDITÉRANENNE

(dés de manges, passions, avocat, homard et sa mousse d'avocat en vinaigrette de jus d'orange cuit)

TENDRESSE PÉRIGOURDINES *supp de 1.50/pers*

(Salade de magret de canard séché sur lie de julienne de verdure du soleil et poivrons, mais, carottes)

TABLEAU CHAMPETRE

(Mélanges de charcuterie du TERROIR BRETON andouille grillé et boudin noir et sa croute mille-feuille)

MELON à L'ITALIENNE

(1/2 Melon et sa brochette de jambon de pays et sa tomate confit)



PALAIS des ESCARGOTS *supp de 2.50€/pers*

(Escargot de Bourgogne sans coquilles braisé au jus d'orange cuit sur sa salade verte)

LES VIANDES et VOLAILLES :

PIOU PIOU en BAVARDAGE

(Caille Farcie sauce miel et citron)

FIERTE DE L'ETANG

(Magret de canard grillé et cuit en basse température sauce poivre vert)

LES ACCOMPAGNEMENTS :

DÉLICIEUSES DOUCEURS

(Gratin de PdT)

MILLE SAVEURS GOURMANDES

(Gratin de légumes du moment)

FARANDOLE du POTAGER

(Trio de purée de légumes)

LES FAGOTS DU JARDIN

(Fagot d'haricots vert bardé de lard)

LE REVEILLE des ENDORMIS

(Soupe à l'oignon traditionnelle)

TROU NORMAND ou BRETON : *supp de 4€00*

PROMENADE DANS LES VERGERS NORMAND ou BRETON

(glace poire ou pommes sur lie d'alcool de la région)