

## Temps de réchauffe

PRODUITS	TEMPERATURE En °	DUREE En minutes	FOUR	GAZ	Micro ondes
<b>Apéritif</b>					
Petits fours chauds	150	6	x		
Sucette de boudin blanc snacké aux amandes	130	4	x		
Financier feta olive, jambon cuit	150	5	x		
<b>Entrées chaudes</b>					
Escargots de Bourgogne	180	6	x		
Coquille St-Jacques	180	20	x		
Filet de bar snacké sauce safran	170	6	x		
Brochette de gambas, st-jacques en croûte de beurre de saumon fumé, émulsion de corail	160	8	x	Sauce x	
Brioche de ris de veau sauce financière	140	20	x		
Boudin blanc Ibérique (piquillos, chorizo, tomate confite)	120	5	x		
Boudin blanc aux escargots fondue d'épinards crème persil	140	5	X		
Cassolette de mini quenelle aux morilles, jus corsé, shitaké	120	5	x	Sauce x	
Cassolette escargots au Riesling et fondue de poireaux	150	15	X		
Tatin de foie gras sauce porto	160	10	x		
Papillote de cristal de cabillaud et gambas sur lit de piperade	130	30	x	Sauce x	
Bocal de linguines au homard et piperade, jus corsé des carapaces	150	10	X		
Médaille de lotte bard, crémeux de moules	130	20	x		
½ Langouste thermidor	180	30	x		
<b>Viandes</b>					
Magret de canard sauce aux noix	180	10	X	Sauce x	
Grenadin de veau sauce morilles	180	20	X	Sauce x	
Chapon farci rôti aux cèpes	150	30	X	Jus x	
Filet de bœuf en croûte sauce Périgieux	160	10	X	Sauce x	
Ballotine de pintadeau duxelle de cèpes, foie gras et sauce marsala	140	20	x		
Fondant de filet de veau jus corsé	120	15	X	Jus x	
Cromesquis de ris de veau au foie gras, jus corsé	180	5	X		
Tournedos de bœuf rossini sauce mère	190	5	X		
Tournedos de magret de canard au foie gras moutarde violette balsamique	150	8	X		
<b>Légumes</b>					
Mousseline de carottes, fève de tonka, orange	130	10	x		
Gratin dauphinois	180	20	x		
Risotto croustillant aux trompettes	130	15	x		
Galette d'épinards aux amandes	130	10	X		
Blinis de patate douce tandoori	130	10	x		
Clafoutis de cèpes et châtaignes	140	15	x		