

Authentic Traiteur

vous présente son menu à la carte

du 31 Janvier au 06 Février 2022

	75			
\mathbf{C}_{i}	Ų,	: 6	(^	ns.
cJ	6	ush	W	(W)

Choucroute de poisson			
Escalope de Saumon, sauce granny, fondue de poireaux et caviar d'Avruga			
Dos de Cabillaud, sauce Tom Yam, risotto de quinoa rouge et patate douce			
Queue de Gambas croustillantes au curry, bavarois de poireaux			
Risotto crémeux à la sicilienne, Homard, fèves et pointes d'asperges			
Saint-Jacques et gambas, sauce homardine, bavarois de céleri			
Oiandes			
Bœuf Bourguignon, gratin de gnocchi aux épinards			
Carré de cochon, échalotes confites, gâteau de pomme de terre au Beaufort			
Cuisse de Canard à l'orange, financier d'artichaut,			
mousseline de brocolis et carottes rôties			
Suprême volaille chablis clafoutis poireaux			
Fricassé de Volaille aux Morilles, gratin dauphinois			
Pavé de Veau au poivre Sarawak, légumes racines			
Filet de Bœuf, sauce au Gevrey Chambertin, gratin de légumes oubliés			
O'égétariens			
Polenta moelleuse, légumes rôtis	11,40 €		
Coquillette saveur truffe et Comté			



Risotto à la truffe, pleurotes, cèpes et girolles

20,30 €