

CARTE TRAITEUR POUR LES FÊTES

Réservation au 04 50 47 76 39 ou ronddecarotte@gmail.com

Apéritifs - Entrées

Gougère à la tomme de Savoie

12€ les 6

Gressins maison à l'origan

4€ les 100g

Truite fumée maison, crème aux herbes, citron

20€ les 250g

Huîtres de Cancale N°3 avec citron et vinaigre échalotes (ouvertes)

25€ la douzaine

Foie gras de canard maison, chutney aux épices

38€ les 250g

Escargots Helix du Mont-Blanc

14€ la douzaine

Truffe noire au gramme

Prix selon le cours

Plats avec garniture au choix

Boudin blanc maison à la châtaigne
Avec Truffe noire

24€ la portion
44€ la portion

Ballotine de poulette fermière à la pistache de Grèce,
sauce suprême
Avec Truffe noire

28€ la portion
48€ la portion

Filet de cerf rôti, sauce Grand Veneur,
betterave et cynorrhodon

36€ la portion

Cassolette de la mer, homard et bar de ligne,
crème de crustacés

35€ la portion

Risotto crémeux aux épinards, topinambours confit
Avec Truffe noire

18€ la portion
38€ la portion

Les Garnitures au choix:

Gratin Dauphinois ou purée de pommes de terre fumée ou cocotte de légumes

Les Desserts individuels

Bûche mousseuse chocolat noir, noisette

8.50€ la bûche

Bûche yuzu, mousse matcha

8.50€ la bûche