

Les Entrées



Déllice aux Châtaignes & au Foie Gras - 90g


Succulente terrine au foie gras et châtaignes, très douce et subtile en bouche.



Fole Gras de Canard entier - 50g

Le must de la gastronomie française, avec tout le savoir-faire artisanal de la Maison Val de Luce.



Gaspacho Andalou - 180g  **Plat végétal**

Une soupe froide traditionnelle andalouse, à base de tomates, poivrons et oignons, à déguster en entrée ou en cocktail.



Terrine de Canard au Poivre Vert - 90g

Une terrine délicatement relevée et rafraîchie par le poivre vert, une recette tendre et généreuse



Terrine de Chevreuil aux Cranberries - 90g

Alliance du gibier et d'une baie nord-américaine pour une terrine légèrement sucrée-salée et peu grasse.



Terrine de la mer au Saumon - 90g

Légère en consistance et en goût, saumon et colin dans une recette toute de fraîcheur.



Terrine de Lapin au Romarin - 90g

Une terrine de campagne, traditionnelle, viande de lapin relevée au vin blanc et au romarin.



Velouté Safrané Moules et Julienne de Légumes - 180g

Crémeuse et raffinée, une soupe haut de gamme, moules et petits légumes, pointe de safran.

Les Plats

Les Mijotés



Blanquette de Volaille au Risotto crémeux - 380g

Un grand classique de la cuisine française, viande de poule et risotto crémeux, une recette tendre et fondante.



Bœuf Bourguignon, Pomme de Terre en Grenaille - 380g

Un grand classique de la gastronomie en Bourgogne, viande de bœuf sauce au vin rouge et petites pommes de terre grenailles.



Cassoulet aux manchons de Canard confits - 380g

La grande recette paysanne du sud-ouest français, viande de canard et haricots mogettes de Vendée savamment mijotés.



Chili con Carne - 380g

La recette US originelle du chili con carne, revisitée par le Chef Michel Grobon, ancien Chef de Ronald Reagan à la Maison ...



Choucroute au confit de Canard - 380g

Toute la douceur d'un chou peu acide pour ce plat emblématique d'Alsace, accompagné d'un manchon de canard confit et d'une ...



La Marmite du Pêcheur - 380g

Une recette d'excellence aux saveurs océaniques, associant cabillaud, rouget, fruits de mer et petits légumes ; un plat Vrai ...



Mouclade (Moules crémeuses & Fondue de Poireaux) - 380g

Un plat originaire de Charente-Maritime dédié aux amateurs gourmands de moules, crème et vin blanc, fondue de poireaux.



Navarin de Dinde aux Légumes Printaniers - 380g

Une recette gourmande pour un plat mijoté, léger et frais, avec des petits légumes dont carottes, petits pois et navets (qui ...



Paëlla, Fruits de mer et Merguez (épice) - 380g

Le fameux plat emblématique de la cuisine espagnole, à base de riz, fruits de mer, viandes et aromates légèrement épicés.



Parmentier à la viande de Canard confite - 350g

Dans un lit de purée de pommes de terre, l'élégance et la saveur de l'émincé de canard, cuisiné avec oignons et persil.



Pavé de Saumon et sa crème de Pomme de Terre - 380g

Succulent mariage d'un pavé de saumon et d'un écrasé de pommes de terre, crème fraîche, ail et persil ; un plat Vrai & Bon ...



Potée Picarde - 380g


Un plat populaire dont la tradition remonte au moyen-âge, viande et légumes mitonnés dans leur bouillon.



Saucisse de Morteau & ses Lentilles - 380g

Saucisse traditionnelle de Morteau mijotée avec lentilles, carottes et oignons, une recette goûteuse originaire de Franche-Comté.



Tajine Végétal - 380g  **Plat végétal**

Un plat végétal complet, adapté d'une recette d'Afrique du Nord, où légumes, épices et aromates accompagnent de délicieuses ...



Tartiflette au Reblochon - 380g

Un savoureux gratin de pommes de terre, oignons et reblochon AOP, pour une recette emblématique de la gastronomie savoyarde



Tomate farcie & Riz fondant - 380g

Un plat de cuisine familiale, farce de porc et chapelure délicieusement rafraîchies avec la chair de la tomate, l'ail et ...

Les Salades



Salade de Hareng et ses Pommes de Terre - 350g

A la fois populaire et raffinée, une salade composée de filets de harengs fumés, pommes de terre, carottes, oignons et vinaigrette



Salade de Lentilles au Magret fumé - 350g


Cette salade de lentilles aux saveurs rustiques, avec ses magrets de canard fumés artisanalement, est à déguster froide ou ...



Salade du Rivage (Thon, Épeautre, Blé, Légumes) - 350g


Alliance maritime aux saveurs côtières de l'épeautre et du blé légèrement croquants, relevée de quelques notes méditerranéennes ...



Salade Eden (Petits Légumes & Ananas) - 350g  **Plat végétal**

Exotique, légère et fruitée, une salade de petits légumes subtilement sucrée-salée, fraîcheur ananas, tomates, petits pois, ...



Salade Gourmande Quinoa & petits Légumes - 350g  **Plat végétal**

Une salade légère, céréales et petits légumes, aux accents fruités de l'orange et de l'olive.



Salade Niçoise (Thon, petits Légumes & Anchois) - 350g

Une fameuse salade ! Grande spécialité de la cuisine niçoise, et appréciée dans le monde entier : à base de thon, d'anchois ...



Salade Océane (Thon, Riz & petits Légumes) - 350g

Une douceur de recette, aux embruns océaniques, légèrement relevée de poivrons, haricots rouges, maïs, et moutarde.

Les Soupes



Soupe Vénitienne (Carottes, Curry & Mascarpone) - 380g

Une soupe exquise de carottes aux accents italiens du mascarpone, mêlés des charmes exotiques du curry.



Velouté Chou fleur & Magret Fumé - 380g

Toute la fraîcheur potagère du chou-fleur pour un délicieux potage aux saveurs fumées du magret de canard.



Velouté Comtois (Poireaux & Comté) - 380g

Un velouté liant le goût délicat et légèrement sucré du poireau, la douceur du fromage Comté, et l'onctuosité de la pomme ...

Les Desserts



Babas au Rhum - 120g

Célèbre pâtisserie française, imbibée de rhum, et réputée dans le monde entier.



Crème Chicorée - 90g

Une crème onctueuse et fondante, aux arômes café et caramel de la chicorée.



Crème Vanille - 90g

Dessert lacté, saveur vanille, tout le charme et la qualité de la simplicité artisanale.



Moelleux au Chocolat - 90g

Entre gâteau et entremet, un moelleux très chocolaté, à consommer tiède (réchauffer environ 30').



Pruneaux à l'Armagnac - 90g  **Plat végétal**

Pruneaux macérés, sucrés et alcoolisés, à consommer très frais.



Riz au Lait aux zestes d'Orange - 90g

Un riz crémeux, assorti de zestes d'orange pour plus de légèreté.



Velours de Cacao (Crème onctueuse au Cacao) - 90g

L'amertume du cacao et la gourmandise d'une crème onctueuse : une douceur de dessert !