



## Apéros

Minis Croques Monsieur de polenta, jambon  
tomme de montagne, béchamel épicée  
(8 pièces) 12 €

Verrine de crème de chèvre frais au miso et miel  
betterave chioggia, crumble aux graines toastées  
(6 pièces) 10 €

Brochette de dés grillés de ravioles au basilic, billes de mozzarella  
et tomates séchées  
(8 pièces) 10 €

Bouchée de focaccia au gorgonzola, figues et oignons rouges  
(8 pièces) 12 €

## Entrées

Gravlax de truite d'Ardèche au citron confit  
émietté de meringue à l'aneth, radis violet, amandes toastées,  
sur lit de chou vert mariné  
(1 pièce) 13 €50

Lamelles de magret de canard séché maison, clémentines rôties au miel  
et galette de polenta aux noix grillées  
(1 pièce) 14 €50

Timbale de butternut rôtie au citron confit, Picodon et crispy d'oignons  
(1 pièce) 10 €

## Plats

Filet mignon farci à la sauge, mozzarella et gingembre confit,  
carottes glacées à l'orange, risotto paprika fumé  
(1 portion) 17 €

Cuisse de pintade à la clairette de Die et abricots secs,  
petits légumes et gratin dauphinois au potimarron  
(1 portion) 19 €

Nouilles au sarrasin Udon sautées, suprêmes de pamplemousse  
pleurotes rôties sauce tériaki et chips de brocolis  
(1 portion) 15 €

**Uniquement sur commande**

**Dernières commandes 16 décembre**

**A retirer le 23 ou 24 décembre jusqu'à 17h30 à l'Amuse Papilles.**