

# **COMME CHEZ SOI**

Le plaisir gourmand à domicile...

Xavier Bats vous dévoile son menu pour le mois de novembre, qui vous sera livré directement à votre domicile.

Découvrez une carte saisonnière conçue à partir d'ingrédients d'exception, entièrement faits maison.



#### **Pour commencer**

Crème de butternut rôtie aux amandes 🗱	la portion 9
Tartare de boulgour et betteraves à la truite fumée	la portion 17
Pâté croûte porc de campagne ** Salade verte et noisettes	la portion 16
Truite des Pyrénées marinée Servie avec brioche toastée et cottage cheese au citron	la portion 18
Vol-au-vent de champignons de saison ** Pâte feuilletée croustillante, fricassée de champignons flambés	la portion 18
Gratin de noix de Saint-Jacques Fondue de poireaux, citron vert et aneth	la portion 22
La Chasse, notre spécialité	
Saucisse à rôtir de chasse Sauce moutarde au pinot noir	la portion 20
Cannellonis de chasse aux myrtilles ** Salade verte	la portion 22
Civet de chevreuil au poivre vert Spätzlis et garniture d'automne	la portion 28
Pavé de cerf rôti aux marrons ** Spätzlis et garniture d'automne	la portion 30

## **Original et gourmand**

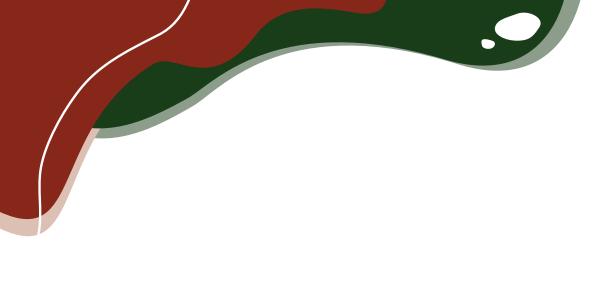
Tajine de légumes racines au curry ** Semoule et pois chiche	la portion 19
Jambon à l'os fermier, sauce madère ** Gratin de pomme de terre et légumes confits	la portion 22
Sauté de canard au soja Nouilles sautées à la coriandre, légumes thaïs	la portion 26
Médaillons de filet de bœuf minute au foie gras ** Röstis et légumes confits	la portion 36

#### Une touche sucrée

Tartelette au citron	la portion 8
Tartelette Bourdaloue aux poires	la portion 8
Panna cotta aux pruneaux	la portion 8
Paris Brest et caramel beurre salé	la portion 8

Commander <u>avant le mardi</u> pour une livraison le vendredi.





## **Allergies**

Pour toutes questions relatives aux allergies, merci de nous contacter

Téléphone : 021 652 30 74 e-mail : info@ordanais.ch

## Lexique

Peut être mis en congélation