

• Tartinade de gardon du Léman au curry (Pot de 100 g)	6 €	• Confiture de fraise, rhubarbe et vanille bio de Madagascar (375 g)	6 €
• Tartinade de féra du Léman au poivre de Sishuan (Pot de 100 g)	6.50 €	• Confiture de fraise à la menthe du jardin (375 g)	6 €
• Tartinade d'écrevisse et estragon (Pot de 100 g)	7 €	• Confiture d'orange amère et sanguine (375 g)	6 €
• Tartinade d'omble chevalier du Léman au poivre Voatsiperifery (Pot de 100 g)	8 €	• Confiture de rhubarbe à la vanille bio de Madagascar (375 g)	6 €
• Confit d'oignon rouge aux myrtilles (Pot de 140 g)	6 €	• Confiture de griotte et thym citron du jardin (375 g)	6 €
• Pickles de mini girolles	15 €	• Gelée de pomme à la fleur de sureau (375 g)	6 €
• Vinaigre de vin à l'hysope (Bouteille de 0.5 litre)	5 €	• Confiture d'abricot bergeron (375 g)	6 €
• Vinaigre à la sarriette et poivre Kampot blanc (Bouteille de 0.5 litre)	5 €	• Confiture de lait à la vanille bio de Madagascar (375 g)	7 €
• Crème d'asperge (1 litre)	10 €	• Confiture vieux garçon à la gentiane (375 g)	7 €
• Bisque de langoustine au whisky (0.5 litre)	10 €	• Confiture de framboise aux pétales de rose (375 g)	8 €
• Bisque de langoustine au whisky (1 litre)	18 €	• Confiture de myrtille sauvage à la sauge du jardin (375 g)	8 €
• Bisque de homard au vin jaune (0.5 litre)	10 €	• Confiture de mirabelle à la vanille bio de Madagascar (375 g)	8 €
• Bisque de homard au vin jaune (1 litre)	18 €	• Confiture de figue à la cannelle (375 g)	8 €
• Bisque d'écrevisses du Léman à l'Armagnac (0.25 litre)	8 €	• Pâte à tartiner banane cacao (375 g)	5 €
• Bisque d'écrevisses du Léman à l'Armagnac (0.5 litre)	14 €	• Crème de châtaigne à la vanille bio de Madagascar (375 g)	7.50 €
• Fromage de tête au Savagnin du Jura (350 g)	7 €	• Myrtilles sauvages au sirop (215 g)	8 €
• Terrine de campagne aux noisettes et aux foies de volaille (350 g)	7 €	• Sablés aux zestes de citron jaune (250 g)	4.50 €
• Rillettes de lapin au citron jaune et au romarin du jardin (350 g)	10 €	• Sablés aux zestes d'orange (250 g)	4.50 €
• Cuisses de poulet sautées basquaise (750 g)	18 €	• Sablés à la vanille bio de Madagascar (250 g)	4.50 €
• Blanquette de veau à l'ancienne (750 g)	25 €	• Cookies au chocolat noir et aux noix (250 g)	7 €
• Garniture bouchées à la reine (poule et ris de veau) (750 g)	28 €	• Cookies au chocolat au lait et noisettes (250 g)	7 €
• Joue de loup de mer à l'Armoricaine (750 g)	28 €	• Meringues nature (100 g)	3.50 €
• Cuisses de pintade fermière aux trompettes (750 g)	28 €	• Meringues à la vanille bio de Madagascar (100 g)	3.50 €
• Sauté de gigot d'agneau au curry, pommes et raisins secs (750 g)	30 €	• Meringues arôme framboise (100 g)	3.50 €
• Poulet de Bresse au vin jaune et aux morilles (750 g)	35 €	• Meringues arôme myrtille (100 g)	3.50 €
• Sauce suprême à la volaille (290 g)	6 €	• Meringues arôme fraise des bois (100 g)	3.50 €
• Sauce poulet de Bresse au vin jaune (290 g)	7 €		
• Sauce armoricaine (290 g)	7 €		
• Pesto à l'ail des ours (240 g)	9 €		
• Sauce aux coques et épices Bombay Carry (390 g)	9 €		

... Et une large gamme de produits d'aide à la pâtisserie de la Maison Valrhona (26), des huiles d'olive du Moulin de Velaux (13), des huiles de noix, noisette, lin ... de l'Huilerie Monsallier (24), une large sélection d'épices et poivres du monde de la Maison Sarabar (13), notre assortiment de thés bios de la Maison FBKT (42), les véritables quenelles de la Maison Nolo (01), les jus de fruits des vergers de Sellière (39), les bières et spiritueux de la Brasserie Rouget de Lisle (39), les spiritueux de la Distillerie de la Dent d'oche (74), les miels des Ruchers du Haut-Chablais (74) et du Rucher des Petites Fées (74)... Et tous les produits de notre banque réfrigérée !