

• Tartinade de féra du Léman au poivre de Sishuan (Pot de 100 g)	6.50 €	• Coulis de tomate au basilic du jardin (0.25 l)	4 €
• Tartinade d'écrevisse et estragon (Pot de 100 g)	7 €	• Coulis de tomate au basilic du jardin (0.5 l)	7 €
• Tartinade d'omble chevalier du Léman au poivre Voatsiperifery (Pot de 100 g)	8 €	• Sauce suprême à la volaille (290 g)	6 €
• Tartinade de truite sauvage du lac fumée, à l'aneth (Pot de 100 g)	8 €	• Sauce poulet de Bresse au vin jaune (290 g)	7 €
• Confit d'oignon rouge aux myrtilles (Pot de 140 g)	6 €	• Sauce armoricaine (290 g)	7 €
• Pickles de mini girolles	15 €	• Sauce aux coques et épices Bombay Carry (390 g)	9 €
• Vinaigre de vin à l'hysope (Bouteille de 0.5 litre)	5 €	• Confiture de fraise, rhubarbe et vanille bio de Madagascar (375 g)	6 €
• Vinaigre à la sarriette et poivre Kampot blanc (Bouteille de 0.5 litre)	5 €	• Confiture de fraise à la menthe du jardin (375 g)	6 €
• Velouté de courge muscade au curry hot (0.5 litre)	5 €	• Confiture de melon à la verveine du jardin (375 g)	6 €
• Velouté de courge muscade au curry hot (1 litre)	9 €	• Confiture de rhubarbe à la vanille bio de Madagascar (375 g)	6 €
• Crème d'asperge (1 litre)	10 €	• Confiture de griotte et thym citron du jardin (375 g)	6 €
• Soupe à l'oignon (0.5 litre)	6 €	• Confiture de coing au poivre long rouge du Cambodge (375 g)	6 €
• Soupe à l'oignon (1 litre)	10 €	• Gelée de pomme à la fleur de sureau (375 g)	6 €
• Velouté de panais, poire et éclats de noisettes (0.5 litre)	6 €	• Confiture d'abricot bergeron (375 g)	6 €
• Velouté de panais, poire et éclats de noisettes (1 litre)	10 €	• Confiture de lait à la vanille bio de Madagascar (375 g)	7 €
• Velouté de cèpes de la vallée d'Abondance (0.5 litre)	9 €	• Confiture vieux garçon à la gentiane (375 g)	7 €
• Velouté de cèpes de la vallée d'Abondance (1 litre)	16 €	• Confiture de framboise aux pétales de rose (375 g)	8 €
• Bisque de langoustine au whisky (0.5 litre)	10 €	• Confiture de myrtille sauvage aux pétales de monarde du jardin (375 g)	8 €
• Bisque de langoustine au whisky (1 litre)	18 €	• Confiture de mirabelle à la vanille bio de Madagascar (375 g)	8 €
• Bisque de homard au vin jaune (0.5 litre)	10 €	• Confiture de figue à la cannelle (375 g)	8 €
• Bisque de homard au vin jaune (1 litre)	18 €	• Pâte à tartiner banane cacao (375 g)	5 €
• Bisque d'écrevisses du Léman à l'Armagnac (0.25 litre)	8 €	• Crème de châtaigne à la vanille bio de Madagascar (375 g)	7.50 €
• Bisque d'écrevisses du Léman à l'Armagnac (0.5 litre)	14 €	• Myrtilles sauvages au sirop (215 g)	8 €
• Fromage de tête au Savagnin du Jura (350 g)	7 €	• Compote de pomme au caramel beurre salé (500g)	6 €
• 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 €	• Sablés bretons (200 g)	6 €
• Sauté de veau de la ferme des Aubracs (Bernex) façon chasseur (750 g)	28 €	• Cookies au chocolat noir et aux noix (250 g)	7 €
• Sauté de cerf sauce grand veneur aux airelles (750 g)	28 €	• Cookies au chocolat au lait et noisettes (250 g)	7 €
• Garniture bouchées à la reine (poule et ris de veau) (750 g)	28 €	• Mini babas au rhum (10 pièces)	10 €
• 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 €
• Pesto à l'ail des ours (240 g)	9 €	• Meringues arôme fraise des bois (100 g)	3.50 €
• Pesto au basilic pourpre du jardin (100 g)	6 €		
• Pesto à la mélisse du jardin et vieux comté (100 g)	6 €		

•	Infusion Bel Hibiscus	7 €
•	Infusion Ying Yang	7 €
•	Infusion « La Boosteuse »	7 €
•	Infusion « Un soir devant la cheminée »	7 €
•	Infusion Pause digestive	8 €
•	Infusion Douce Nuit	8 €

... 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 !