

Nico Traiteur

Les Viandes

Le porc

- Sauté de porc Colombo & garniture

- Joue de porc braisée & garniture

- Mini-potée Lorraine & saucisse de Morteau

- Filet mignon de porc au curcuma & garnitures

La volaille:

- Cuisse de pintade, jus au romarin & garniture

- Cuisse de canard à l'orange & garniture

*- Suprême de pintade en basse température, sauce curcuma
Craquelin de légumes et trio de quinoa Pilaw.*

*- Gourmandise de pintade farcie, sauce aux morilles & vin jaune des côtes du Jura
Millefeuille de légumes et polenta à la tome de Savoie*

*- Ballotin de suprême de volaille farci au foie gras, sauce aux morilles
Mini-ratatouille et beignet de Spunta au vieux Comté*

- Tournedos de magret de canard, courgette farcie

Nico Traiteur

Les Viandes

Le veau:

- Noix braisée, gratin de Charlotte, poêlée de légumes

- Paleron braisé & Jardinière & garnitures

*- Quasi de veau rosé, sauce aux Morilles,
Légumes anciens confits et semoule d'épeautre complet*

*- Grenadins de veau dans le filet, sauce aux pleurotes,
Millefeuilles de polenta au curcuma & légumes à la tome de Savoie,
Panais et carotte confits*

Le gibier :

- Ragoût de sanglier & spätzles maison

- Sauté de biche, Spätzles maison & jardinière

Le bœuf:

- Joue de bœuf & spätzles maison

*- Estouffade de bœuf (dans la basse côte) aux quatre épices,
gratin Dauphinois à l'ail des ours*

- Pavé de rumsteck, sauce marchand de vin, garnitures

*- Tournedos de Filet de bœuf, sauce aux morilles
& légumes anciens confits et quinoa*

Nico Traiteur

Les Viandes