# En Richard

## CARTE NOVEMBRE ET DÉCEMBRE

tous les jours, commandes à effectuer la veille pour le lendemain.
AVERTISSEMENT ALLERGÈNES : Certains de nos plats contiennent des allergènes. Veuillez nous informer de toute allergie alimentaire lors de votre commande. Les photos ne sont pas contractuelles.

---

## ENTRÉES

choisissez vos plats

---

VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT, ÉCLATS DE NOISETTES ET HUILE DE NOISETTE
€ 10

Douceur soyeuse et notes grillées, parfaite en mise en bouche d’automne.

Végétarien · Bio

TARTE FINE DE PANAIS, CHAMPIGNONS ET ÉCLATS DE CHÂTAIGNES
€ 12

Crémeux de panais, champignons poêlés à l’échalote, brunoise de légumes racines et châtaignes torréfiées. Une pointe
de vinaigre de cidre pour réveiller les saveurs.

MAGRET SÉCHÉ, BETTERAVE FONDANTE, POIRE ET NOIX ..... € 13

Fines tranches de magret séché, betterave rôtie, poire légèrement acidulée, éclats de noix et vinaigrette au miel d’En Richard

---

## PLATS PRINCIPAUX

un plat complet

---

LE BURGER DE MAMOUNE ..... € 15

pain maison, composé de confit de canard (ferme du Roc)  fromage, salade. délice gourmet où le pain moelleux de Mamoune rencontre le goût riche du confit de viande, le burger est servi avec des pommes de terre à la graisse de canard

LE BOL DU TRAVAILLEUR ..... € 13.50

Un bol  copieux complet protéiné, avec viande, légumes, riz, pickles de légumes, œuf, et plus selon l'inspiration de la cuisinière. Pour rassasier.

POISSON DU MOMENT, RIZ PARFUMÉ ET SAUCE COCO-CITRONNELLE
€ 19

Poisson selon arrivage, riz parfumé, fondue de poireaux et sauce douce au lait de coco, citron vert et citronnelle.

PETIT ÉPEAUTRE CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS ET COURGE RÔTIE  € 17

Petit épeautre cuisiné comme un risotto, champignons persillés, courge rôtie, crème aux herbes et noisettes torréfiées.

Végétarien

## PLATS PRINCIPAUX

un plat complet

BALLOTINE DE PINTADE AUX CHAMPIGNONS ET CHÂTAIGNES, MOUSSELINE DE PANAIS
€ 17

Pintade farcie d’une duxelles de champignons, accompagnée d’une mousseline de panais et d’un jus court aux échalotes

LÉGUMES D’HIVER FARCIS À L’ÉPEAUTRE ..... € 14

Des légumes doucement confits avec leur farce d’épeautre crémeux aux champignons

DOS DE CABILLAUD, RISOTTO DE POIREAUX ET SAUCE SAFRANÉE
€ 18

Cabillaud cuit doucement, riz crémeux aux poireaux fondants et sauce légère au safran, relevée d’une pointe de citron

PALERON DE BŒUF CONFIT, PURÉE DE POMMES DE TERRE À L’AIL RÔTI ET LÉGUMES GLACÉS
€ 18

Bœuf longuement braisé, jus réduit au vin rouge, purée onctueuse à l’ail doux et petits légumes de saison.

## DESSERTS

dessert peu sucré

TARTE CHOCOLAT ..... € 9

Pour les amoureux du chocolat intense. Fond sablé cacao, crémeux chocolat

COMPOTÉE FRUITS DE SAISON AU MIEL D'EN RICHARD, CRUMBLE € 9

Une douceur rustique à déguster tiède ou froide.

TARTE POMME CARAMÉLISÉE, VANILLE ET CARAMEL BEURRE SALÉ € 9

Fond sablé croustillant, pommes fondantes, crémeux vanille et caramel au beurre salé, avec une fine touche de chocolat

## LE PETIT DÉJEUNER

Petit-Déjeuner à la Française : Une Douceur Matinale à Déguster

PETIT DÉJEUNER À LA FRANÇAISE ..... € 13

Une baguette de pain frais ou des croissants, (ou chocolatine du Chef selon le temps), du beurre et de la confiture pour accompagner le pain ainsi que le délicieux miel d'En Richard extrait au pressoir.
Un bol de café ou de thé
Un verre de jus d'orange pressé
Un yaourt nature avec des fruits frais ou des céréales
Une salade de fruits de saison, œufs , du jambon, ou des fromages variés.

## AMUSES BOUCHES

LA SÉLECTION D'AMUSES BOUCHES TOUT EN MINI ..... € 19.50

Assortiment  de mini burgers maison, mini tartelettes de légumes, verrines, mini brochettes, soit 5 pièces salées et 2 pièces sucrées 15,50€ par personne (photo non contractuelle)

## LE MENU

Le menu du jour proposé : entrée, plat, dessert : 35 €  + consignes bocaux

LNSPIRATION DU CHEF, ..... € 35

Laissez vous aller, laissez le chef choisir pour vous selon l'inspiration du marché. Vous dégusterez une entrée, un plat et un dessert

MENU DE FÊTE ..... € 54.90

à commander

MENU D'INSPIRATION ..... € 35

un entrée, un plat et un dessert, selon vos goûts et mes inspirations

LES ÉCRINS D'EN RICHARD

Six créations artisanales, salées et sucrées, pour vos tables de fête.

Les écrins sucrés

L'Écrin de Noël — Chocolat noir, praliné noisette et clémentine confite : 9,50 €

La Lumière du Lauragais — Citron et meringue italienne : 8,50 €

Le Délice Caramel — Chocolat au lait, caramel beurre salé et noix de pécan : 9,50 €

Les écrins salés

Le Jardin du Lauragais — Panais et légumes d'hiver : 6,50 €

Le Canard d'En Richard — Canard confit, oignons et figue : 8 €

Le Sous-Bois Gourmand — Champignons, parmesan et noisettes : 7 €

| | |
|---|---|
| 3 écrins salés | € 20 |
| 3 écrins sucrés | € 26 |
| 6 écrins assortis | € 46 |

## LES ABONNEMENTS MENSUELS

un abonnement exclusif pour vous permettre de savourer chaque semaine des plats raffinés, préparés avec des produits frais et locaux.

SEMAINE LÉGÈRE POUR UN MOIS ..... € 140

3 repas (entrée + plat ou plat + dessert) chaque semaine soit 12 repas par mois, Actifs pressés, solo ou duo2

## LES ABONNEMENTS MENSUELS

un abonnement exclusif pour vous permettre de savourer chaque semaine des plats raffinés, préparés avec des produits frais et locaux.

GASTRONOMIE DU WEEK-END POUR 1 MOIS ..... € 175

duo 2 repas complets (E+P+D) Chaque week-end, soit 8 repas Couples, week-ends plaisir140

FAMILLE CONVIVIALE POUR UN MOIS ..... € 300

2 repas par semaine pour 4 (plat + dessert) 2 fois / semaine, soit 16 repas par mois pour les Familles, colocations

FORMULE SUR MESURE POUR 1 MOIS ..... € 200

Panier libre à partir de 3 plats soit 12 plats Libre Flexibilité totale

FORMULE DOUCE SENIORS MENSUEL ..... € 120

2 repas simples et équilibrés livrés 2 fois / semaine (soit 8 repas) Personnes âgées à domicile

## LES FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES ..... € 10

Succombez à notre assiette de fromage de la Cabriole, ou sélection du marché de Revel,  une sélection affinée de délicieux fromages artisanaux aux saveurs riches et variées, accompagnée de condiments savoureux pour une dégustation des plus gourmandes.

## CARTE DES VINS À VENIR

TARANI IGP DU COMTÉ TOLOSAN. ..... € 16

Belle couleur pourpre aux reflets violets. Nez de fruits rouges relevé de notes d’amande grillée et de vanille. Bouche savoureuse, fruitée et onctueuse. Finale agréable.
Tarani est le vin idéal pour accompagner vos repas festifs et quotidiens tout au long de l’année.

## LES NOUVEAUTÉS

les propositions, idéales pour les locataires des gîtes

PACK DÉCOUVERTE RÉGION ..... € 26

plats typiques du terroir : cassoulet en version bistronomique, tourte de confit de canard, et parmentier de confit de canard à la patate douce ou autre selon l'inspiration du Chef et du Marché. Plat à commander lors de votre réservation dans les gîtes.

## LES NOUVEAUTÉS

les propositions, idéales pour les locataires des gîtes

PANIER REPAS GASTRONOMIE NOMADE POUR 2 PERSONNES ..... € 50

Paniers repas "Gastronomie nomade" pour 2 personnes  pour vos sorties en plein air, des balades ou des sorties en famille. Ces paniers contiennent des mets raffinés  transportables en bocaux ou emballages écologiques. Les paniers sont composés d'une entrée, d'un plat et d'un dessert.

JE CUISINE CHEZ VOUS ..... € 35

Appelez moi, convenons d'une date et je viens cuisiner chez vous ou avec vous. On peut faire le marché ensemble ou ouvrir votre frigo et on cuisine ensemble avec des conseils ou bien je cuisine pour vous. Tarifs : 35€ de l'heure