





MAISON  MOYA
t r a i t e u r d ' é m o t i o n s

Carte des Fêtes

2024


La planche Charcuteries & Fromages (prix par personne) 9.50€
Sélection de charcuteries fines et de fromages affinés (à partir de 4 personnes)

Les Navettes à partager (assortiment de 16 navettes garnies) 25.00€
Saumon fumé guacamole d'avocat, mignon de cochon fumé moutarde et miel, brouillade d'œuf à la truffe , chorizo piquillos beurre à l'estragon


Les Mise en bouche (assortiment de 5 bouchées salées froides) 10.50€
Chou craquelin au foie gras, chou saumon fumé raifort, wrap épinard chèvre , toast jambon pata negra, tataki thon rouge

Les Plateaux à partager (à partir de 4 personnes, prix par personne)
Plateau de saumon fumé maison, tranché (60 gr par personne), beurre au citron confit 7.50€
Plateau de foie gras de canard (60 gr par personne), confiture d'oignons maison 9.00€



Les Entrées Froides

Foie gras de canard, gelée de liqueur de pain d'épices et miel, compotée de figues, noisette torréfiée 12.00€
Carpaccio de Saint-Jacques, marinade aux agrumes, confit de kumquat, gambas sauvage glacée, grenade 13.00€
Saumon gravlax, choux rouges grillés, guacamole, citron confit, noix de cajou, vinaigrette au curry 9.50€
Tartelette crémeux topinambour, oignons confits, suprêmes de clémentine, Saint-Marcelin, amandes torréfiées  8.50€

Les Entrées Chaudes

Poêlon luté de ris de veau et morilles, sauce suprême 11.00€
Ravioles de foie gras et confit de canard, morilles, poire croquante, bouillon de volaille crémé 10.50€
Ravioles de courge butternut, huile de truffe blanche, crème de cèpes  8.50€
Poêlon luté d'escargots, morilles, crème de vin jaune 11.00€
Coquille Saint-Jacques, crème de courge butternut au safran, julienne de légumes, chapelure de noisettes et parmesan 10.00€

Les Plats de Fêtes

Marmite du pêcheur, dorade royale, gambas sauvages, filet de lieu noir pêché à la ligne, Saint-Jacques, julienne de légumes, bisque de homard 18.50€
Blanc de lotte et gambas, crème de panais, confit de kumquat 16.00€
Filet de lieu noir pêché à la ligne, sauce beurre blanc, écrevisses, citron confit 12.00€
Suprême de chapon au foie gras, sauce vin jaune, trompettes-de-la-mort 14.00€
Noix de Cerf aux poires, sauce grand veneur 17.00€
Filet de canette rôtie aux douces épices, réduction de Porto, échalotes confites 13.50€
Filet de bœuf Wellington, sauce madère, champignons frais (à partir de 4 personnes) 18.00€
Gigot d'agneau de lait confit, figues, jus aux épices douces, miel et amandes 16.00€
Filet mignon de veau aux morilles, crème de madère 15.00€
Chou farci de patate douce et shiitakés caramélisés, jus miso et carotte, condiment de piquillos  11.00€
Pithiviers à la pomme de terre fondante, brisure de truffe, comté affiné, jus miso et carotte (1 pour 2 personnes)  25.00€

Accompagnements

Gratin dauphinois 3.50€
Risotto crémeux aux pleurotes 3.50€
Écrasé de pommes de terre à la brisure de truffe 3.50€
Poêlée de légumes de saison (Carotte, pomme grenaille, navet, chou romanesco, panais, chou de Bruxelles) 3.50€

Les Plats Enfants

Médaille de poulet, sauce suprême, pâtes fraîches 10.50€
Pavé de merlu à la vapeur douce, sauce beurre blanc, pâtes fraîches 10.50€

Les Produits d'Exception

Foie gras de canard (les 100gr) 14.00€
Jamon de bellota 100% ibérique de Jabugo (tranché à la main, les 80gr) 21.60€
Saumon fumé maison (les 100gr) 8.00€
Pâté en croûte (cochon, veau, volaille fermière, foie gras, pistaches) (au kg) 70.00€
Brie à la truffe maison (au kg) 40.00€

L'assiette de Fromages affinés (l'assiette) 6.50€
Brie à la truffe, Mimolette vieille, Comté affiné, Sainte-Maure-de-Touraine, Manchego 22 mois, confiture de figues et bergamote maison

Sélection de vins en boutique Retrouvez dans notre boutique une sélection de vins en accord avec nos plats pour accompagner votre menu.

Nom & Prénom :

Téléphone : Mail :

La planche Charcuteries & Fromages (Prix par personne) 9,50€ x = €

Les Navettes à partager (assortiment de 16 navettes garnies) 25,00€ x = €

Les Mise en bouche (assortiment de 5 bouchées salées froides) 10,50€ x = €

Les Plateaux à partager (à partir de 4 personnes, prix par personne) 10,50€ x = €

Les Entrées Froides

Foie gras de canard, gelée de liqueur de pain d'épices et miel, compotée de figues, noisette torréfiée 12,00€ x = €

Carpaccio de Saint-Jacques, marinade aux agrumes, confit de kumquat, gambas sauvage glacée, grenade 13,00€ x = €

Saumon gravlax, choux rouges grillés, guacamole, citron confit, noix de cajou, vinaigrette au curry 9,50€ x = €

Tartelette crémeux topinambour, oignons confits, suprêmes de clémentine, Saint-Marcelin, amandes 8,50€ x = €

Les Entrées Chaudes

Poêlon luté de ris de veau et morilles, sauce suprême 11,00€ x = €

Ravioles de foie gras et confit de canard, morilles, poire croquante, bouillon de volaille crémé 10,50€ x = €

Ravioles de courge butternut, huile de truffe blanche, crème de cèpes 8,50€ x = €

Poêlon luté d'escargots, morilles, crème de vin jaune 11,00€ x = €

Coquille Saint-Jacques, crème de courge butternut au safran, julienne de légumes, chapelure de noisettes 10,00€ x = €

Les Plats de Fêtes

Marmite du pêcheur (dorade royale, gambas sauvages, filet de lieu noir péché à la ligne, Saint-Jacques, julienne de légumes, bisque de homard) 18,50€ x = €

Blanc de lotte et gambas, crème de panais, confit de kumquat 16,00€ x = €

Filet de lieu noir péché à la ligne, sauce beurre blanc, écrevisses, citron confit 12,00€ x = €

Suprême de chapon au foie gras, sauce vin jaune, trompettes-de-la-mort 14,00€ x = €

Noix de Cerf aux poires, sauce grand veneur 17,00€ x = €

Filet de canette rôtie aux douces épices, réduction de Porto, échalotes confites 13,50€ x = €

Filet de bœuf Wellington, sauce madère et champignons frais (à partir de 4 personnes) 18,00€ x = €

Gigot d'agneau de lait confit, figues, jus aux épices douces, miel et amandes 10,00€ x = €

Filet mignon de veau aux morilles, crème de madère 15,00€ x = €

Chou farci de patate douce et shiitakés caramélisés, jus miso et carotte, condiment de piquillos 11,00€ x = €

Pithiviers à la pomme de terre fondante, brisure de truffe, comté affiné, jus miso et carotte (1 pour 2 personnes) 25,00€ x = €

Accompagnements

Gratin dauphinois 3,50€ x = €

Risotto crémeux aux pleurotes 3,50€ x = €

Écrasé de pommes de terre à la brisure de truffe 3,50€ x = €

Poêlée de légumes de saison (Carotte, pomme grenaille, navet, chou romanesco, panais, chou de Bruxelles) 3,50€ x = €

Les Plats Enfants

Médaille de poulet, sauce suprême, pâtes fraîches 10,50€ x = €

Pavé de merlu à la vapeur douce, sauce beurre blanc, pâtes fraîches 10,50€ x = €

Les Produits d'Exception

Foie gras de canard (les 100gr) 14,00€ x = €

Jamon de bellota 100% ibérique de Jabugo (tranché à la main, les 80gr) 21,60€ x = €

Saumon fumé maison (les 100gr) 8,00€ x = €

Pâté en croûte (cochon, veau, volaille fermière, foie gras, pistaches) (au kg) 70,00€ x = €

Brie à la truffe maison (au kg) 40,00€ x = €

L'assiette de Fromages affinés (l'assiette)

Brie à la truffe, Mimolette vieille, Comté affiné, Sainte-Maure-de-Touraine, Manchego 22 mois 6,50€ x = €

Jour de retrait : 24 décembre (9h/12h30 et 14h/16h)

31 décembre (9h/12h30 et 14h/16h)

Total : €

Un chèque de caution vous sera demandé pour le retrait de votre commande.



1, rue de la Libération - 88420 Moyenmoutier - 03.29.52.10.02 - maison.moya@gmail.com - www.maison-moya.fr