



2014

CARTE DES FÊTES

**Notre sélection auprès
des meilleurs producteurs
et artisans du Goût.**

3 rue de Strasbourg - Grenoble
04 76 28 19 31 - www.dungout-alautre.fr



LES STARS DES FÊTES

Caviar Ébène

Caviar de France - Biganos

90 € les 30 g, **140 €** les 50 g

Corail d'oursins au naturel

L'Oursine de Ré - Yvan Le Gall

24,90 €

Saumon fumé à l'ancienne* tranché

Maison Barthouil - Peyrehorade

11,75 € les 100 g

Quenelles « moulées à la cuillère » homard

Maison Giraudet - Bourg-en-Bresse

4,20 €
l'unité

Escargots bio en coquilles farce bourguignonne

La Ferme aux Escargots - Pascal Lambert (Drôme)

24,50 €
les 24 escargots

Cardons lyonnais (en bocal)

Franck Farnier, producteur à Fareins

11,50 €

Morilles séchées (origine Gaspésie)

Supersec - Philippe Emanuelli

26 € les 20 g

Truffes noires melanosporum brossées extra (en conserve)

Maison Pebeyre - Cahors

36 €

Truffes noires melanosporum fraîches (selon arrivage) [Nous consulter](#)

Direct trufficulteur, du Grésivaudan

* filetage manuel, salage au sel sec, séchage en suspens au bois d'aulne pendant au moins 20 h.

LES INGONTOURNABLES DE L'ÉPICERIE

Épices Olivier Roellinger

Poivre la Luna, vinaigre celtique, huile et cumbavas, fleur de mer et bien d'autres créations pour enchanter vos plats.

à partir de **8,90 €**

Figues au foie gras

Conserverie Cassan - Sandrine Cassan (Lot)

12 € env.
le paquet de 6 figues

Foie gras de canard entier* mi-cuit

En ballotine de 280 à 300 g. (pour 4 à 6 personnes)
Conserverie Cassan - Sandrine Cassan (Lot)

40 € env.

Pour accompagner votre foie gras : **Le Pain d'épice du Quercy®** (à la coupe), **confits (oignon, figue, rose sauvage du Trièves), fleur de sel de l'île de Ré...**

* Canards élevés en plein air, nourris au maïs en grain, au Vigan dans le Quercy.

LES DESSERTS ET GOURMANDISES

Bûches glacées artisanales bio (pour 8 personnes, 0,9 L.)

Bergamote/clémentine, chocolat/orange,
caramel/poire, framboise/vanille, châtaigne/myrtille
Terre adélice - Ardèche

32 €

Date limite de commande : **samedi 13 décembre**

Glaces et sorbets (pot de 0,5 L.)

Foie gras, pain d'épices, Grand Marnier, Chartreuse, orange sanguine, vin chaud...
Terre adélice - Ardèche

à partir de **8,90 €**

Date limite de commande : **samedi 13 décembre**

Fruits confits et calissons

Confiserie Lilamand - St-Rémy-de-Provence

à partir de **18 €**

Marrons glacés bio variété « AOC Bouche Rouge » d'Ardèche **2,50 €**

Maison Charaix - Joyeuse (Ardèche)

l'unité

Caramandes®

Benoit Chocolats - Anne-Françoise Benoit (Angers)

12,40 € la boîte de 110 g

GÔTÉ CAVE

Vins de vigneron, petits domaines, petits rendements, peu sulfités.

Notre sélection

Champagne Laherte Frères 33 €
cuvée « Les Grappes Dorées » blanc de blancs

Champagne Pierson-Cuvelier brut rosé Premier Cru 24,90 €

Château de la Selve* cuvée « Solera » 20,50 €
LA cuvée que nous avons sélectionnée pour accompagner le foie gras de Sandrine Cassan !

Mais aussi

Chablis Bernard Defaix*,
Gewurtztraminer Dirlor-Cadé*,
Côtes de Bourg Château Falfas* (Véronique Cochran),
Saint-Joseph Domaine des Miquettes* (Paul Estève),
Bourgogne Guillot-Broux*,
Chignin-Bergeron Gilles Berlioz*,
Pic St Loup Pierre Clavel*,
Lirac Domaine du Joncier* (Marine Roussel)...

* Domaines certifiés en bio, ou biodynamie.

