



NOUVEAU MENU A EMPORTER

Jeudi 13 au Samedi 15 mai 2021

Dernière prise de commande : jusqu'à 17h00 le jour avant la date de l'enlèvement

Enlèvement du jeudi au samedi: de 11h00-15h00

Entrées

Thon blanc confit à l'huile d'olive et au laurier, carpaccio de tomates, citron bio,

basilic, olives taggiasca et câpres

Ou

Fond d'artichaut, haricots verts, fruits de mer, vinaigrette à l'échalote et persil

Ou

Terrine de foie gras, rhubarbe pochée et confiture d'échalotes

Plats

Cassolette de poisson sauvage, crevettes et asperges blanches

Ou

Grenadin de veau cuit à basse température, sauce aux champignons et feuilleté aux légumes de printemps

Ou

Filet de bœuf en croûte d'herbes, déclinaison de carottes et petits pois, sauce au poivre

Desserts

Tartelette citron vert et fraise, meringue poivrée

Ou

Velours chocolat, cœur de framboise et crumble au cacao

Ou

Variation de fromages affinés

FORMULE : Entrée/Plat/Dessert : 55€



NOUVEAU MENU VEGETAL A EMPORTER

Jeudi 13 au Samedi 15 mai 2021

Dernière prise de commande : jusqu'à 17h00 le jour avant la date de l'enlèvement

Enlèvement du jeudi au samedi: de 11h00-15h00

Entrée

Fond d'artichaut, haricots verts, caviar d'aubergine à la menthe, crème de sésame à l'ail et chutney de tomates

Plat

Curry de lentilles aux tomates, lait de coco, épices et légumes

Dessert

Déclinaison de rhubarbe à la verveine

FORMULE : Entrée/Plat/Dessert : 35€