

PLATEAUX REPAS

MARS - AVRIL - MAI



GAMME 19,90€ HT

Entrée

Terrine campagnarde maison,
mayonnaise à l'estragon

Gravlax de saumon, concombre
façon tzatziki

Raviole ricotta betterave rôtie sur
feuille d'épinard fraîche (**végé**)

Plat froid

Volaille pochée, macédoine fermière

Maquereau à l'escabèche, tartare de salicorne

Carottes rôties, crème fromage frais,
purée de petits pois et menthe verte (**végé**)

Plat à réchauffer

Parmentier de la mer, crumble safrané

Filet mignon de porc, croûte de thym et pommes de terre nouvelle rôties

Fondue de blancs de blettes, crumble parmesan (**végé**)

Fromages

Dessert

Moelleux chocolat praliné

Cake citron amandes

Entremet pain d'épices orange

Salade de fruits frais

GAMME 25,50€ HT

Entrée

Fines tranches de boeuf, salade Waldorf,
sauce gribiche

Crabe en mayonnaise, fondue de
poireaux, noix de cajou torréfiées, coulis
exotique

Carpaccio de fenouil, crème de parmesan
et huile d'olive aux herbes citronnées
(**végé**)

Plat froid

Magret de canard fumé, coleslaw printanier

Trouite confite, houmous d'épinards, et sauce vierge

Tataki de légumes printaniers, lit de patate douce (**végé**)

Plat à réchauffer

Parmentier de canard, crumble persillé

Pavé de lieu noir, légumes de saison en vapeur, beurre blanc

Gnocchi aux herbes fraîches, crème d'artichaut (**végé**)

Fromages

Dessert

Cake pistache fleur d'oranger

Tarte pomme noisettes

Entremet chocolat praliné

Salade de fruits frais

GAMME 32€ HT

Entrée
Plat froid / à réchauffer
Fromages
Dessert

Laissez vous surprendre!

Menu établi sur mesure par le chef
Produits haut de gamme et recettes exclusives.

Menu servi pour toute commande de moins de 72h.

SONT INCLUS

Eau minérale 50cl
Pain
Kit couvert bois
Assaisonnement

LOGISTIQUE

Frais de livraison calculés pour chaque commande
Minimum de 5 plateaux
Menu identique pour l'ensemble des convives
Délai de commande : 5j minimum