

NOM	TÉLÉPHONE	DATE & HEURE DE RETRAIT
-----	-----------	-------------------------

ENTRÉES	QTÉ
Tataki de Thon & Arlequin de Légumes Croquants, Graines de Sésame & Vinaigrette d'Agrumes	
Arlequin de Filets de Perdreaux aux Cèpes & Noix de Pécan, Chutney de Nectarines	
Tartelette Fine aux Figs Rôties & Chèvre Frais, Filaments de Miel Lavande	
Daricole de Lentilles Corail, Salpicon de Saumon Fumé & Minestrone de Concombres	
Club Sandwich de Pastèque en Crémeux d'Avocat, Écrevisses Pochées & Touche de Curry	
PLATS	
Onglet de Veau Rosé Rôti sur Émulsion d'Échalottes Caramélisées	
Saint Jacques Juste Planchées aux Essences de Fruits de la Passion Finement Safranées	
Suprême de Poulet Fermier en Tapenade de Girolles Étuvées au Vin Jaune	
Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour	
Poisson "Plancha" de Bacchus -selon retour du marché-	
DESSERTS	
Croustade de Billes de Melon sur Velours Mousseline, Gel de Cassis Bourguignon	
Crème Brûlée au Citron Jaune & Brisures de Meringues & Pralines Roses	
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats sur Crème Anglaise	
Soupe de Fraises Mentholée, Brisures de Meringues & Poudre de Pistache	



AUTRES / SUPPLÉMENTS / OBSERVATIONS	RÉCAPITULATIF COMMANDE	TOTAL
	→ menus à 24.90 € ttc/pers	
	→ autres suppléments -ci-contre-	
	Total ttc	