

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

ENTRÉES	QTÉ
Panna Cotta de Petits Pois & Sorbet Tomate Basilic, Poudre de Parmesan & Crèmeux de Piquillos	
Cappuccino Frappé de Crème de Girolles Étuvées, Chantilly aux Amandes Torréfiées	
Tartare de Saumon à la Mangue & Granny Smith, Vinaigrette d'Agrumes	
Transparence de Crèmeux d'Avocat & Chèvre Frais, Minestrone de Petits Légumes	
Pressée de Filets de Canard & D'oie aux Deux Marcs, Chutney de Raisins Noirs	
PLATS	
Tournedos de Porcelet Rôti, Petit Jus Réduit de Porto & Miel de Fleurs	
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc d'Aneth Fraîche	
Canon de Poulet Fermier Jaune & Jambon à l'Os cuits Basse Température, Crème de Comté	
Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour	
Poisson "Plancha" de Bacchus -selon retour du marché-	
DESSERTS	
Millefeuille Caramélisé aux Mirabelles Pochées & sa Crème Diplomate Vanille	
Banoffee Signature de Banane au Caramel Beurre Salé, Mascarpone & Speculos	
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats sur Crème Anglaise	
Crème Brûlée aux Raisins de Saison & Cassonade des Îles	



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