

## MENU "SÉLECTIONS" DE SEPTEMBRE 2021

Entrée, plat & dessert → 22.00 €

**À EMPORTER**

*Septembre se nomme... le mai de l'automne !*

NOM PARTICULIER OU ENTREPRISE

TÉLÉPHONE

DATE RETRAIT

HEURE RETRAIT

ADRESSE FACTURE *-pour entreprise uniquement-*

### ENTRÉES

QTÉ

Croustade de Cèpes & Petits Lardons Fumés, Fondue de Reblochon Gratiné

Salade de Mâche, Avocat, Choux, Potiron Grillé, Figs, Noix & Vinaigrette à l'huile de Sésame

Marbré de Canard aux Girolles, Chutney de Raisins de Saison

Velouté de Courgettes, Petites Chips de Poitrine Fumée Grillées

Chartreuse de Saumon Fumé au Fromage Frais, Quenelle d'Herbes Fines

### PLATS *-préparés pour réchauffage en micro ondes-*

Saint Jacques Juste Planchées au Beurre de Pistil de Safran

Filet de Bœuf Grillé & sa Crème du Jour *-servie à part-*

Pâtes "Cappelletti" au Pecorino sur Caviar de Tomates Confites

Rognons de Veau Grillés sur son Émulsion Périgourdine

Poisson "Plancha" de Bacchus *-selon arrivage/nous consulter svp-*

### DESSERTS

Sablé Étoilé de Mirabelles Pochées sur Crème Diplomate Pralinée

Ile Flottante sur Lit d'Agurmes & Poussière de Pralines Roses

Crème Brûlée aux Mangues Rôties & Crumble de Noisettes

Mi-Cuit Création aux Deux Chocolats & sa Crème Anglaise

Clafoutis de Raisins Tièdes sur son Velours Vanillé & Amandes Grillées



AUTRE / OBSERVATION / SUPPLÉMENT

RÉCAPITULATIF COMMANDE

TOTAL

→ menus à 22 € ttc/pers

→ suppléments *-détails ci-contre-*

Total ttc