

## MENU "SÉLECTIONS" D'OCTOBRE 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

Mosaïque Automnale de Pintade aux Ris de Veau & Châtaignes

Émulsion de Potimarron Crémeuse, Pétales de Serrano Rôti

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

Poke Bowl Végétal & sa Sauce Soja à l'Huile de Sésame \*

→ riz parfumé, avocat, concombre, tomate cerise, mangue, radis...

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

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

Pâtes "Agnoletti" aux Cèpes & son Beurre de Courgettes

Saint Jacques Juste Planchées au Beurre de Figs de Barbarie

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

### DESSERTS

Financier Tiède aux Amandes & son Velours Vanillé

Crème Brûlée de Banane sur sa Ganache Chocolat Noir

Moelleux de Pommes Cidrées & sa Chantilly de Pommes Vertes

Mi-Cuit Création aux Deux Chocolats & sa Crème Anglaise

Tiramisu aux Citron & Framboise, Crumble de Noix de Pécan



AUTRE / OBSERVATION / SUPPLÉMENT

RÉCAPITULATIF COMMANDE

TOTAL

→ menus à 22 € ttc/pers

→ suppléments -détails ci-contre-

Total ttc