

MENU "SÉLECTIONS" DE DÉCEMBRE 2021

Entrée, plat & dessert → 22.00 €

Tel Avent... Tel printemps !

À EMPORTER

NOM PARTICULIER OU ENTREPRISE	TÉLÉPHONE
-------------------------------	-----------

DATE RETRAIT	HEURE RETRAIT	ADRESSE FACTURE -pour entreprise uniquement-
--------------	---------------	--

ENTRÉES	QTÉ
----------------	------------

Ceviche aux Deux Saumons, Petit Crèmeux d'Oseille & Agrumes	
---	--

Carpaccio de Boudin Blanc & son Tombé de Pommes Acidulées	
---	--

Foie Gras de Canard Mi-Cuit à ma Façon, Chutney de Figs & Pain au Lait	
--	--

Velouté de Châtaignes & son Espumas de Chantilly aux Senteurs de Truffes	
--	--

Tombé d'Escargots de Bourgogne en Cassolette, Émulsion d'Herbes Vertes Persillées	
---	--

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

Tournedos de Cerf en Tapenade de Girolles	
---	--

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

Saint Jacques Juste Planchées en Beurre de Langoustines	
---	--

Pâtes Agnoletti aux Aubergines & Tomates Confites, Pesto de Basilic	
---	--

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

DESSERTS	
-----------------	--


Gratin d'Ananas Frais Rôti, Finement Caramélisé & son Sorbet Noix de Coco	
---	--

Alternance de Kiwis & Citron, Crumble d'Amandes & Pépites de Chocolat Noir	
--	--

L'onctueuse Mousse aux Fruits Rouges & Spéculoos	
--	--

Baba au Rhum Ambré & sa Chantilly Mascarpone Poudrée de Biscuits Roses	
--	--

Mi-Cuit Création aux Deux Chocolats & son Velours Vanillé	
---	--

 <p>BON appétit</p>	AUTRE / OBSERVATION / SUPPLÉMENT	RÉCAPITULATIF COMMANDE	TOTAL
		→ menus à 22 € ttc/pers	
		→ suppléments -détails ci-contre-	
		Total ttc	