

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

ENTRÉES	QTÉ
Chartreuse de Saumon Fumé au Fromage Frais, Quenelle d'Herbes Fines	
Croustillant d'Asperges, Émulsion d'Avocat Finement Citronné & son Patchwork Fleuri	
Carpaccio de Melon & Pétales de Serrano, Infusion de Crème de Cassis	
Gaspacho Crémeux de Concombres au Basilic & ses Dés de Feta aux Piments d'Équateur	
Pressée de Joes de Bœuf Confites & son Chutney d'Oignons Caramélisés	
PLATS	
Rognon de Veau Rosé & son Jus au Poivre Timut du Népal	
Saint Jacques Juste Planchées sur Émulsion de Nectarines	
Filet de Bœuf Grillé & sa Crème du Jour	
Pâtes Agnolotti aux Aubergines sur Coulis de Tomates Confites	
Poisson "Plancha" de Bacchus -selon arrivage/nous consulter svp-	
DESSERTS	
Mi-Cuit Création aux Deux Chocolats & son Velours Vanillé	
Œufs à la Neige en Crémeux de Citron, Pluie de Combava Acidulé	
Sablé Fondant aux Fraises sur sa Crème Diplomate Pistachée	
Tiramisu au Pain d'Épice de Dijon, Touche de Caramel au Beurre Salé & Poudre de Cacao	
Crème Brûlée aux Abricots Rôtis, Sucre Roux aux Fèves de Tonka	



AUTRE / OBSERVATION	RÉCAPITULATIF COMMANDE	TOTAL
	→ menus à 22 € ttc/pers	
	→ suppléments -détails ci-contre-	
	Total ttc	