

À EMPORTER

MENU "SÉLECTIONS" DE JUILLET & AOÛT 2022

Entrée, plat & dessert → 22.00 €

Qui chante pendant l'été...danse pendant l'hiver !

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

ENTRÉES	QTÉ
Finger Pastèque en Crèmeux d'Avocat, Écrevisses Pochées & Touche de Curry	
Pressée de Filets de Canard aux Amandes & Abricots Rôtis	
Carpaccio de Tomates de Saison en Millefeuille de Chèvre Frais sur Salsa Verte au Basilic	
Gaspacho de Melon Frappé, Croquants & Pétale de Serrano	
Wraps de Légumes Croquants & Saumon Fumé, Émulsion Moutardée	
Foie de Veau Grillé en Beurre d'Ail & Persil Frais	
Saint Jacques Juste Planchées aux Fines Essences de Piments Wiri Wiri	
Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour	
Pâtes "Cappelletti" aux Cèpes sur Velours de Parmesan	
Poisson "Plancha" de Bacchus -selon arrivage/nous consulter svp-	
DESSERTS	
Soupe de Fraises Finement Mentholée en Minestrone, Crumble de Pain d'Épice	
Financier aux Pistaches & ses Variations d'Agrumes & Fruits Rouges en Sorbet	
Tiramisu d'Abricots Rôtis & Légère Gelée de Nectarines Confites au Miel	
Mi-Cuit Création aux Deux Chocolats & son Velours Vanillée	
Farandole Gourmandes de Bacchus -suppl 2.45 €-	



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