

À EMPORTER

MENU "SÉLECTIONS" DE SEPTEMBRE 2022

Entrée, plat & dessert → 22.00 €

Si octobre se fait froid... du vin chaud tu boiras !

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

ENTRÉES	QTÉ
Arlequin de Filets de Caille & Canette aux Morilles, Chutney de Raisins de saison Confits	
Carpaccio de Bœuf à la Salsa Verde, Tombé de Parmesan & Mesclun	
Gravlax de Cabillaud à l'Essence de Betteraves Rouges & ses Blinis d'Épinards Frais	
Soufflé Frappé de Petits Pois & Magrets Fumés, Chips de Comté, Coulis de Carotte à l'Orange	
Poke Bowl Végétal & sa Sauce Soja à l'Huile de Sésame → riz parfumé, avocat, concombre, tomate cerise, mangue, radis...	
PLATS	
Onglet de Veau Rosé Rôti sur son Beurre d'Échalottes Caramélisées	
Saint Jacques Juste Planchées en Beurre de Poireaux & Poivre de Timut	
Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour	
Pâtes "Sorrizi" aux Cèpes & Légumes, Petit Crèmeux de Courgettes	
Poisson "Plancha" de Bacchus -selon arrivage-	
DESSERTS	
Crumble aux Pommes & Pépites de Chocolat Noir, Petite Crème au Caramel	
Sablé aux Mirabelles Caramélisées, Crème Diplomate à la Vanille Bourbon	
Clafoutis Tiède aux Raisins de Saison, Touche de Chantilly Pistachée	
Mi-Cuit Création aux Deux Chocolats & sa Crème Anglaise	
Farandole Gourmandes de Bacchus -suppl 2.45 €-	



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