

À EMPORTER

MENU "SÉLECTIONS" D'AVRIL 2024

En mai... fais ce qu'il te plaît !

Entrée, plat & dessert → 23.00 €

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

ENTRÉES	QTÉ
Rose de Saumon Fumé sur Soufflé d'Avocat Finement Safrané, Perles Noires de Poisson de Mer	
Burrata des Pouilles sur Écrasé de Brocolis, Pousses d'Épinard & Concassé de Fruits Secs	
Velouté d'Asperges de Saison, Crème Fouettée au Curry & Concassé de Noisettes Torréfiées	
Terrine Printanière de Poulet Fermier & Légumes Croquants, Béarnaise aux Fines Herbes	
PLATS	
Saint Jacques juste Planchées sur Beurre de Coquillages iodés	
Éventail de Magret de Canard en Velours de Figues & Miel d'Acaccia	
Onglet de Veau en Émulsion d'Échalottes Confites & Caramélisées	
Filet de Bœuf Grillé en Velouté Périgourdin	
Poisson de Bacchus à la Plancha- <i>selon arrivage</i>	
DESSERTS	
Crème Brûlée aux Poires & Pralines Roses, Tuile d'Amandes Craquante	
Sablé Fondant aux Fraises sur sa Crème Diplomate Pistachée	
Baba au Rhum Ambré & sa Chantilly Mascarpone Poudrée de Biscuits Roses	
Mi-Cuit Création aux Deux Chocolats sur Lit de Crème Anglaise à la Vanille Bourbon	



AUTRE / OBSERVATION	RÉCAPITULATIF COMMANDE	TOTAL
	→ menus à 23 € ttc/pers	
	→ suppléments -détails ci-contre-	
	Total ttc	