

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

ENTRÉES	QTÉ
Cheesecake de Chèvre Frais & Tomates Confites, Crumble Parmesan & Velours de Poivrons Doux	
Tiramisu d'Avocat & Œufs de Caille, Crumble de Céréales à l'Aneth	
Ceviche aux Deux Saumons, Petit Crèmeux d'Oseille & Gélification d'Agrumes	
Pressée de Canette aux Cèpes & Girolles, Comptée de Pommes Fondantes	
Velouté du Barry aux Graines de Cumin Torréfiées & Huile de Noisettes	
PLATS	
Suprême de Poulet Fermier Jaune en Tapenade de Morilles Étuvées	
Rognons de Veau Rôti & son Émulsion aux Graines de Moutarde à l'Ancienne	
Saint Jacques Juste Planchées sur Beurre d'Agrumes de Saison	
Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour	
Poisson "Plancha" de Bacchus -selon arrivage-	
DESSERTS	
Citron Sphère en Croquant Sablé au Beurre Salé & Pointes de Meringues Suisses	
Crème Brûlée à la Banane & Noix de Pécan, Poudre de Pralines Roses	
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats, Velours de Vanille	
Meringué de Mousseline Vanille & Minestrone de Kiwis, Crème Anglaise	



AUTRE / OBSERVATION	RÉCAPITULATIF COMMANDE	TOTAL
	→ menus à 24 € ttc/pers	
	→ suppléments -détails ci-contre-	
	Total ttc	