

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

ENTRÉES	QTÉ
<i>Croustillant d'Asperges de Saison, Émulsion d'Avocat Finement Citronné & Patchwork Fleuri</i>	
<i>Pressée de Truite de Mer & Petits Légumes, Crumble aux Amandes & Coulis de Poivrons Doux</i>	
<i>Velouté Froid à la Courgette, Ricotta & Menthe Fraîche</i>	
<i>Carpaccio de Bœuf à la Salsa Verde, Tombé de Parmesan & Mesclun</i>	
<i>Soufflé Frappé de Petits Pois & Magrets Fumés, Chips de Comté & Coulis de Carotte à l'Orange</i>	
PLATS	
<i>Haut de Cuisse de Pintade désossée en Tapenade de Cèpes & Girolles</i>	
<i>Saint Jacques Juste Planchées sur Velours de Cidre de Normandie & Pommes</i>	
<i>Onglet de Veau Rosé Rôti sur Émulsion d'Échalottes Caramélisées</i>	
<i>Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour</i>	
<i>Poisson "Plancha" de Bacchus -selon arrivage-</i>	
DESSERTS	
<i>Sablé de Fraises & Crème Pistache, Coulis Gélifié au Jus de Fruits Rouges</i>	
<i>Tiramisu au Pain d'Épice de Bourgogne, Poussière de Fèves Tonka</i>	
<i>Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats, Crème Anglaise</i>	
<i>Crème Brûlée au Citron de Sicile, Cassonade Caramélisée & Croustilles de Meringue</i>	



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