

À EMPORTER

Entrée, plat & dessert → 24.90 €

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

ENTRÉES	QTÉ
Cassolette de Cuisses de Grenouilles désossées en Émulsion de Vin Jaune	
Pressée de Joes de Bœuf en Gelée Bourguignonne aux Petits Légumes, Sauce Ravigote à ma Façon	
Tostada de Tartare de Maigre sur Purée de Carottes & Pétales d'Avocat	
Velouté de Potimarron aux Éclats de Châtaignes & Huile de Noisette	
PLATS	
Vol au Vent de Filets de Poulet Jaune Fermier & son Velouté de Cèpes	
Saint Jacques Juste Planchées sur Crèmeux au Crémant de Bourgogne	
Longe de Magret de Canard, Laque de Miel & Sauce Soja	
Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour	
Poisson "Plancha" de Bacchus -selon arrivage-	
DESSERTS	
Pavlova aux Marrons Façon Mont Blanc & Ses Mendiants Concassés	
Crème Brûlée aux Litchis & Graines de Sésame Torréfiées	
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats, Crème Anglaise	



AUTRES / SUPPLÉMENTS / OBSERVATIONS	RÉCAPITULATIF COMMANDE	TOTAL
	→ menus à 24.90 € ttc/pers	
	→ autres suppléments -ci-contre-	
	Total ttc	