

Plats à emporter semaine du 18/05/2021

Entrées :

Pâté-Croûte de Lapin et Foie Gras de Canard 9,50 €

Vice-Champion du Monde 2012, Cœur de Sucrine, Vinaigrette à l'Huile de Noix

Nems de Gambas à la Menthe Fraîche 9,00 €

Marinées au Curry et à la Coriandre Fraîche, Sauce Vinaigre de Riz (5 pièces)

Duo d'Asperges Blanches et Vertes 9,00 €

Vinaigrette aux Herbes, Crémeux d'Avocat, Poulpe de Galice et Haddock

Plats :

Filet de Carrelet Braisé aux Mousserons 15,00 €

*Velouté de Champignons, Petites Ravioles du Dauphiné,
Huile de Noisette, Amarantes Noires*

Duo de Lotte et Saint-Jacques Snackées à la Plancha 15,00 €

Petits Légumes du Marché, Ventrèche de "Noir de Bigorre", Beurre Monté à l'Oseille

Paleron de Veau Confit aux Mousserons 15,00 €

Pomme Anna, Duxelles de Paris, Jus de Rôti, Noix de Cajou

Pluma de Pata Negra Rôti 15,00 €

Crémeux de Févettes au Lard, Carottes Fanes au Miel, Jus à la moutarde Violette de Brive

Desserts :

Poêlée d'Abricot a Miel et Romarin 4,50 €

Sablé Speculos, Crème de Bresse Vanillée

Tartelette Fondante au Chocolat "Nyangbo" 4,50 €

Granny Smith, Ganache Montée à la Verveine