

Plateaux repas

13,90 €

Brushetta à la Texane, sauce Barbecue.
Suprême de Poulet aux Aubergines confites, Flan de Légumes.
Camembert et Mesclun de Salade.
Crumble d'Ananas et Mousse Exotique.

18,90 €

Marbré de Lentilles aux petits légumes, Mousse de Saumon Fumé.
Filet Mignon de Porc au Pesto, Tian de Légumes.
Buche de chèvre, Mesclun de Salade.
Tarte Citron Meringuée.

23,90 €

Maki de Saumon Fumé et Chèvre frais, Légumes confits.
Emincé de Boeuf, Sauce Poivre et Tatin de Champignons Forestiers.
Gorgonzola et Comté, Mesclun de Salade.
Tiramisu aux Spéculos et Caramel Maison.

29,00 €

Lingot de Foie Gras maison et Chutney de Pomme-Raisin, Crumble de pain d'Épices.
Médaille de Cabillaud en coiffe de Magret Fumé, Risotto aux St Jacques.
Fourme d'Ambert et Tartare de Poire, Mesclun de Salade aux Noix.
Dome Chocolat au Coeur coulant Vanille Bourbon, Croustillant Nougatine.

Vente à emporter

- Saumon Fumé maison : **42 €** le kilo
- Foie Gras de Canard maison : **79 €** le kilo
- Gâteau d'anniversaire personnalisé : en fonction de votre demande (Dark Vador, Spiderman, Marilyn Monroe, Thème Basque, L'Ane Trotro, Equipe de Foot du Barça, Mickael Jackson...)

