

PLATEAUX REPAS FROIDS 15.16 € HT soit 16 € TTC
(TVA 5.5% réc : 0.84 €)

Nos entrées :

Rillettes de poisson au citron vert et fromage blanc
Œuf poché en gelée sur salade
Salade de tomates et thon, mayonnaise au Basilic
Assortiment de crudités, vinaigrette balsamique
Salade d'endives aux dès de Roquefort et copeaux de jambon fumé
Salade de riz façon Niçoise au thon
Crevettes sauce cocktail et agrumes sur salade
Saumon fumé maison et ses toasts

Nos plats froids :

Suprême de volaille escalopée sauce Ciboulette, salade de tagliatelles
Carpaccio de bœuf et huile de basilic, chips de pomme de terre
Carpaccio de saumon, marinade au citron, salade verte et croûtons
Magret de canard en escalope, haricots verts et croûtons
Poulet rôti au romarin, Gaufrettes de pommes de terre
Pavé de cabillaud, mayonnaise, Rosace de courgettes à la tomate
Pavé de saumon grillé sauce crème au citron, salade de tomates aux olives

Duo de fromages affinés

Nos desserts :

Tarte aux pommes sur coulis de fruits rouges
Crème brûlée au sucre cassonade
Feuilleté aux poires et caramel
Fondant au chocolat et sa sauce crème au praliné
Mousse au chocolat blanc aux billes croustillantes

PLATEAUX REPAS CHAUDS 24.64 € HT soit 26 € TTC
(TVA 5.5% réc : 1.36€)

Nos entrées :

Bouchée aux fruits de mer, crème au basilic
Foie Gras au Sauternes sur gelée et toasts
Carpaccio de saumon fumé, beurre échiré et toasts
Salade d'avocat et langoustines sauce cocktail

Nos plats chauds :

Suprême de volaille sauce Morilles, Tagliatelles au beurre et ciboulette
Pavé de saumon sauce à l'oseille et julienne de légumes au basilic
Dos de cabillaud sauce américaine et riz pilaf aux champignons
Pavé de rôti sauce au Foie Gras et petit gratin de pomme de terre

Duo de fromages affinés :

Nos desserts :

Tarte Tatin tiède et crème fraîche
Crumble aux fruits et coulis
Marquise au chocolat et arôme café à l'orchidée

Pour toute commande, merci de nous tenir informé au plus tard
la veille à 18 h pour le déjeuner du lendemain
ou 11h pour le dîner du jour même.