

Les tapas à emporter

PUTTC quantité

assortiment de tapas

pièces froides

- maki riz / crevettes / avocat sauce thai 1,5
- pain perdu basque et carpaccio de morue fumée 2
- macaron au foie gras 2
- cannelloni de bœuf au crémeux de fromage de brebis 2
- tartare de coquilles saint jacques aux zestes de citron 2

pièces chaudes à réchauffer

- brioche d'escargot 1,5
- roulade de pomme fruits et foie gras chaud 2
- brochette de crevette ventrèche 1,5
- mini burger au poulet / curry 2
- nem aux crevettes / soja 2
- brochette pétoncles xistoras 2

plateau de mignardises

- mini éclair 1,5
- mini macaron mandarine 1,5
- chou fourré crème brûlée 1,5
- tarte ananas caramélisé 1,5

Pour les Fêtes de Fin d'année

les commandes doivent nous parvenir au plus tard 72h avant

les plats sont à récupérer au restaurant le jour même avant 11h ou avant 17h

pour tout complément d'informations 05.59.28.90.79

Carte des plats à emporter

	PUTTC	quantité
Entrées		17 €
Tarte croustillante de saumon fumé et pince de crabe, transparence aux herbes		18
Timbale de foie gras chaud aux pommes		15
Terrine de palombe et foie gras en croûte aux fruits du mendiant		
Poissons		18
Noix de St Jacques dans leur coquille, beurre aux herbes 3 noix /coquille		17
Queues de Lotte rôties et risotto aux girolles		
Viandes blanches		18
Chapon fermier sauce suprême aux girolles		18
Ris de veau sauce financière		
Gibiers		16
Royale de biche sauce poivrade		12
Demi palombe en salmis		20
Lièvre a la Royale		
accompagnement légumes avec chaque viande		
Desserts		
Macaron à la mandarine crème au citron		7
Demi Ananas Victoria à la crème brûlée		7
Boule de Noël au chocolat ,vanille et caramel		7

Pour les Fêtes de Fin d'année

les commandes doivent nous parvenir au plus tard 72h avant

les plats sont à récupérer au restaurant le jour même avant 11h ou avant 17h

pour tout complément d'informations 05.59.28.90.79