



Les plats à emporter du Printemps

Entrées Froides

- Tarte fine croustillante à la chair de crabe au crémeux d'avocat 12
- Pressé de foie gras aux asperges des Landes 12
- Terrine de saumon fumé et gambas blanc de poireau et crème de fenouil 11
- Blanc manger d'asperges et pickles de légumes, émulsion d'ail des Ours 9

Poissons

- Pavé de merlu sur un risoto aux légumes 16
- Médallions de lotte bardés au lard, crème de citronnelle 18
- Paupiette de dorade aux gambas, dieppoise aux moules 16

Viandes

- Filet de canette aux épices ou aux cerises (juin) /pomme fruits ou autre 16
- Ballotine de caille farcie aux cèpes /pommes suédoises 18
- Paupiette de magret de canard farcie au foie gras/barquette de pomme de terre aux jeunes légumes 16
- Jarret de veau aux ris de veau/gâteau de macaroni aux champignons 18

Desserts

- pièce montée de choux forme berceau ou cône selon le nombre de choux 1.40€ le chou
(minimum 50 choux pour faire le berceau)
- Pavlova aux fruits 6
- Gateau chocolat /praliné 6
- Feuilleté aux fraises 6



Comme au restaurant mais.... Chez vous !

Pour vos repas de famille, baptêmes, communions à domicile

*Notre carte des plats à emporter du Printemps est disponible sur demande par téléphone
au 05.59.28.90.79*

*En fonction de votre demande et de vos équipements
nous vous proposerons une solution adaptée*

