

Inspirations Gourmandes 2019



Cooking
and
Saveurs

raiteur

Carte



Intemporel ...

Pavé de Saumon
Bellevue

Saumon, Macédoine,
Crevettes, Œufs Mimosa,
Mayonnaise Citron et
Fines Herbes

8,90€ / pers

- Pain Surprise assortis 10/12 pers 28,00 €
- Plateau Réduction Froide 30p 22,00 €
- Assortiment de Mini Bretzels 20p 24,00 €
- Plateau Réduction Chaude 30p 22,00 €
- Mini BURGER Moutarde Miel 24p 18,00 €
- Panier Mini BURGER Foie Gras 24p 20,00 €
- Bouchée Croustillante Escargots 24p 18,00 €
- Brochette de Petits Pains (Pièces) 1.10 €
- Plateaux de Fromage (8/10 pers) 24,90 €
Assortiment fromages, Compotée Fruits de Saisons
- Supplément salade verte (pers) 0,60 €
- Mignardises Sucrées
Plateau de 30 pièces assortis 24,00 €

Menu

Menu 24,90 € TTC avec 1 Entrée
Menu 28,90 € TTC avec 2 Entrées

Pavé de Saumon Mariné aux Epices Douces, Asperges Croquantes,
Jeunes Pousses, Crème Acidulée de Raifort

OU

Marbré de Foie Gras, Confit de Fraises et Rhubarbe,
Tendre Briochette

OU

Dos de Cabillaud en Cuisson Lente, Asperges Croquantes, Crème de Salsifis

Mijoté de Canard, Jus Léger Doux Parfums Ail et Thym
Farandole de Légumes Printanier

OU

Mijoté Epaule Agneau, Jus Léger Doux Parfums Ail et Thym
Farandole de Légumes Printanier

Nid de Pâques Saveurs Sudachi, Coulis Beriolette
Onctuosité Fromage Blanc et Fraise, Cœur Citronné Biscuit Moelleux ...



Menu du Marché

Menu 18,90€ TTC / pers

Terrine de Lapereaux aux Noisettes, Jeunes Pousses de Salades.
Condiment Acidulé Fraises Rhubarbe



Mijoté Noix de Jolie de Porc, Jus Léger Doux Parfums Ail et Thym
Pomme Fondante



*Verrine de Pâques tout en Gourmandise,
Onctuosité Chocolat et Fromage Blanc, Cœur de Poires Vanillée, Biscuit Amandes*

