



Menu de paques






Menu à 30€




Plat 16€

Entrée ou dessert 7€

Prise de commande jusque vendredi 2 soir (apres possible selon nos stocks)
enlevement à partir du samedi 3 avril midi jusqu'au lundi 5 avril midi.




-  Œuf parfait, sauce maroilles et chips de lard
-  Salade norvégienne (saumon cuit et fumé, mais, avocat, tomate, salade)
-  St jacques poêlées, crème de butternut et crumble de chorizo.



-  Agneau mariné et fumé au miel et romarin
-  Navarin de veau printanier
-  Lotte aux asperges fraîches

Les plats sont accompagnés de légumes cuits en basse température avec du gratin dauphinois maison (riz pour le poisson)



-  Nid de paques au chocolat (génoise et crème au beurre chocolat)
-  Entremet citron vert et mandarine sur son biscuit craquant
-  Paris Brest maison garni (pate a chou et crème pralinée)

Pour nos petits poussins (8€)



Ballotin de Poulet façon cordon bleu et ses pates multicolores

Mousse au chocolat maison garnie
