



Recevoir est un art

Plateau repas Gourmettes

Entrée + plat (froid) + duo de fromages + dessert + (pain, sauces et accessoires jetables)

Entrées

Salade Niçoise

Croquant de carottes et céleri au cerfeuil, magret de canard

Saumon mariné à l'aneth « Façon Gravlax »

Salade de haricots verts aux copeaux de parmesan à l'oeuf de caille.

Plats froids

Duo de dinde et poulet mariné au curry, légumes de saison

Emincé de Rumsteack « cuit à basse température », confit de patates et légumes au basilic,

La pêche du jour et son croquant de légumes de saison,

Dos de saumon mi-cuit au piment d'Espelette et sa garniture de saison.

Fromages : 2 choix

Camembert au lait cru, Reblochon, Emmental, Comté, Chèvre, Mimolette vieille, Tome.

Desserts

Verrine citron, sablé aux amandes

Crumble pistache confit de framboises

Dessert du jour.

TARIF : 18.50 € HT par personne (TVA 10.00 %)