

Notre carte menu 3 services

**Faites-vous plaisir et commandez chez un traiteur pour un excellent repas à domicile.
En-dessous de 12 couverts, le choix du menu doit être identique pour chacun.**

- Le menu 2 services : mise en bouche, une entrée, un plat
- Le menu 3 services : mise en bouche, une entrée, un plat, un dessert
- Le menu 4 services : mise en bouche, deux entrées, un plat, un dessert

Mise en bouche du chef selon l'inspiration des saisons

Entrées froides

Jambon ibérique, légumes grillés, tapenades et vinaigrette de pesto
Duo de carpaccios d'elbot et de saumon fumé, garniture scandinave
Salade de magret et foie gras, vinaigrette à la cerise

Ou

Entrées chaudes

Cassolette de scampis et saint jacques, duo de beurre de tomate et beurre blanc, jeunes légumes croquants
Spirale de sole farcie aux herbes vertes, légumes croquants et bisque réduite
Ravioles de homard et sa bisque réduite
Confit de canard, épinards et jus de tomate basilic

Nos plats (tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison)

Cœur de cabillaud en croûte de parmesan et son beurre blanc, pomme duchesse
Saumon en croûte de sésame noir, épinards et duo de sauce forestière, beurre blanc
Croustillant de volaille farci au foie gras ou aux champignons, purée de pomme de terre, sauce aux cèpes
Cochon de lait en croûte de parmesan – noisette, gratin dauphinois, sauce truffe
Magret de canard laqué au sirop de liège, crêpe de pomme de terre au Herve doux

Nos desserts

Tartelette au citron
Duo de mousse au chocolat/speculoos
Panna cotta fruits rouge
Moelleux au chocolat, vanille de Madagascar et coulis de framboise