



Carte automne-hiver 2021

Les Plateaux repas

Menu d'Hiver

Gravlax de saumon et gelée de yuzu
Magret de canard, légumes et jus de
fruits rouges
Fromage
Mousse au chocolat

Tarif 23,00€HT

Menu Italien

Salade d'antipasti et mozza
Beignets de poulet, julienne de légumes
et pesto d'herbes
Fromage
Tiramisu au speculos

Tarif 18,00€ HT

Menu Fleur de sel

Assortiment de poissons fumés
Saumon rôti froid et pommes
grenaille
Fromage
Crumble aux fruits

Tarif 22,00€HT

Menu Libanais (veggie)

Baba Ganoush et pita
Choux fleur rôti à la tahin, carottes au
pesto de fanes, grenade et Croquette
de pdt
Fromage
Fromage frais, biscuits et pistaches

Tarif 20,00€HT

Menu Haut de gamme

Foie gras de canard et confit de figues
Rôti de noix d'entrecôte d'Argentine et
mini légumes rôtis
Fromage
Opéra tout chocolat

Tarif 33,00€ HT

Menu Vegan

Légumes d'hiver et tofu
Tartare de betterave, quinoa et
carottes rôti
Crackers
Salade de fruits et graines

Tarif 19,00€ HT

Tous nos plateaux sont servis froids avec un morceau de pain inclus !