

Experience restauration "le menu 3 plats" en livraison 2025



Pour un experience de restaurant chez vous, que a rechauffer par vous.
Une menu uniquement par groupe et par jour.

Menu 1

43,00 € par personne

Entree: Rouleaux croustillant de cabillaud, dressing Thai et salade Asiatique.
Plat: Confit canard servi avec sauce fruits rouges et laurier, légumes fraîches et féculant.
Dessert: Mousse chocolat, pavlova, sorbet fraise et crème chantilly.

Menu 2

37,50 € par personne

Entree: Soup a l'onion servi avec biscuits fromage et graines de fenouille, creme fraîche et herbes.
Plat: Filet mignon au cuisson lent enrobé avec lard Hollandais fait maison servi avec sauce vin rouges et herbes, légumes fraîches et féculant.
Dessert: Tartin tatin, glace vanille et sauce beurre salé et crème chantilly.

Menu 3

43,50 € par personne

Entree: Magret de canard fumé avec salade de racines et reduction de pomme.
Plat: Cabillaud provençal aux cuisson lent dans un court bouillon avec sauce tomate et vermouth, légumes fraîches et féculant.
Dessert: Clafoutis aux abricot et basilic, glace sorbet et biscuit.

Menu 4

39,00 € par personne

Entree: Soupe velouté aux salsifis, huile persillé et noisetté et panais frité.
Plat: Balotine de poulet farci facon marrocaïn servi avec sauce ras 'n Hanout, légumes fraîches et féculant.
Dessert: Tarte cremeux citron, sorbet et biscuit.

Menu 5

45,00 € par personne

Entree: Saumon fumé et tranché servi sur une tartare de pomme vert, seleri et creme savora.
Plat: Sousnoix de veau marinée et grillée servi avec sauce l'echalotte, légumes fraîches et féculant.
Dessert: Crumble aux cerise, sorbet cassis et garniture.

