

Menu de Pâques



COCKTAIL - 5 PIECES

Verrine de velouté de saison **8€ les 5pc.**
Blinis saumon raifort **à partir de 6 personnes,**
Wrap végétarien **soit 30 pc.**
Navette foie gras & pruneau
Cake grec

ENTRÉES

Coquilles St-Jacques
à la bretonne **7.95€ pc.**
Terrine de St-Jacques **59.90€/kg**
Foie gras mi-cuit **169.90€/kg**
Panna cotta chèvre & curcuma
topping de fruits secs **6€ pc.**
Pastilla de caille **6.50€ pc.**

LÉGUMES

Purée de patate douce **15.90€/kg**
Gratin dauphinois **16.90€/kg**
Poêlée de légumes de
saison **18.90€/kg**

PLATS

1 souris d'agneau confite
Miel, ail & romarin et sa sauce.
(300g à 450g la pièce) **46.90€/kg**
1 fondant de veau farci à l'italienne
*Epinard, pecorino, tomates
confites.*
Jus de veau tomaté **10.90€ pc.**

DESSERT

Entremets banane
& passion **5.95€ pc.**



DES HALLES
ET DES
GOURMETS