



Menus uniquement livrés

*Sous réserve de disponibilité des produits en fonction de la période de la prestation et de la saisonnalité des produits

Les plateaux repas

15,00 ht (16,50 ttc) / personne

Menu aux soins du chef, composé au jour le jour suivant arrivage et saisonnalité des produits

Entrée

Plat et garniture

Fromage

Dessert

Verres, couverts en vaisselle réutilisable

Pain et eau plate

Les box repas chic et gourmand

21,00 ht (23,10 ttc) / personne

Entrée

L'effilochée de lapereaux au poivre du Sichuan, carottes marinées et émulsion de petits pois

(Mescalun du jardin de Yusra)

OU

Le filet de maquereaux en gravlax de betterave et crémeux betterave

(Cappuccino wasabi et herbes fraîches)

Plat et garniture

Le gigot d'agneau « Allaiton » confit aux épices douces, émulsion de carottes aux agrumes et jus

(Risotto crémeux et petit légumes primeurs)

OU

Le quasi de veau en cuisson lente mousse de patates douces et champignons persillées

(Artichauts, asperges et pois)

OU

Le pavé de saumon en cuisson lente, confit de fenouil à l'orange

(Émulsion de petits pois, asperges et mini fenouil)

Fromages

Plateau de de nos producteurs

(Fruits secs et confiture)

Dessert

Le dôme velours fraise et crémeux rhubarbe comme une tartelette,

(Biscuit pistache confiture de fraises basilic et coulis fraises)

OU

La forêt noire nouvelle version

(Crémeux griottes, chocolat et mascarpone)

Ps : Tous nos plateaux sont livrés avec de la vaisselle éco responsable, tous les composants étant en vaisselle réutilisable et toute vaisselle ou matériel manquant à la récupération seront facturés.

Possibilités boissons

Alcool :

- Vin rouge
- Vin blanc
- Vin rosé

Tarif 15,00 euros ht / bouteille

