

Menu Traiteur

du 31 octobre et 1er novembre 2020

ENTRÉE

Bouneschlupp, haricots vert, mettwurst et croûtons

OU

Carpaccio de St Jacques marinées sur un lit de variation de céleri ,
sauce tartufata et noisettes

PLAT

Dos de bar farci, broccolis rave (cima di rapa), carotte fondante,
sauce à l'échalote, pomme persillée

OU

Filet de marcassin lardé, pomme fruit au four, arielles, chou-rouge,
pommes grenailse au lard gras

DESSERT

Assiette de fromage

OU

Moelleux au Chocolat,
Caramel au beurre salé, chantilly stracciatella

35 euros / personne

