

Menu Traiteur

du 19 et 20 septembre 2020

ENTRÉE

Velouté de brocolis , éclats et crème de noisettes et croûtons

OU

Vitello Tonnato

Quasi de veau, thon, câpres et anchois

PLAT

Dos de cabillaud au four, marinère de légumes tomates et aubergine grillée, risotto de blé aux fines herbes

OU

Cuisse de lapin aux pruneaux , lardons, pakchoï et purée de pomme de terre aux jeunes oignons

DESSERT

Assiette de Fromage Maison

OU

Pêche Melba

Pêche, Vanille, framboise

35 euros / personne

