MENU DE LA SEMAINE

ENTRÉES

- FICELLE PICARDE
- VELOUTÉ DE BUTTERNUT AUX ÉCLATS DE MARRONS ET CHIPS DE LARD
- CANNELONI RICOTTA EPINARDS
- TARTE FINE DE ST JACQUES ET ENDIVES CONFITES
- QUICHE MAROILLE, ENDIVES

PLATS

- CHOUCROUTE DE POISSONS, VELOUTÉ AUX FRUITS DE MER
- BAR SAUVAGE POÊLÉ SUR PEAU, SAUCE RIESLING
- STEACK DE THON GRILLÉ, SAUCE BEARNAISE ET LÉGUMES POÊLÉS
- CUISSE DE CANARD CONFITE, P. DE TERRE ANNA
- POÊLÉE DE ST JACQUES À L'AIL DES OURS (SUPPL 4.00€)

DESSERTS

- CARANOUGA
- CRUMBLE BANANE CHOCOLAT
- BABA FRAMBOISES

SOUPE DE POISSON MAISON (servie avec rouille, croûtons, fromage râpé) 7.00 € le litre

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, TARTARE DE FRUITS EXOTIQUE AU PIMENT D'ESPELETTE
75.00€ LES 500 GRS

Carte Blanche
Restaurant Pâtisserie Traiteur