MENU DE LA SEMAINE

ENTRÉES

- FICELLE PICARDE
- TARTARE AUX DEUX SAUMONS
- CANNELONI RICOTTA EPINARDS
- TARTE FINE DE ST JACQUES ET ENDIVES CONFITES

PLATS

- CHOUCROUTE DE POISSONS, VELOUTÉ AUX FRUITS DE MER
- POULE AU RIZ, SAUCE SUPRÊME
- DOS DE MAIGRE RÔTI SUR PEAU, FENOUIL CONFIT ET COULIS DE LANGOUSTINES
- POÊLÉE DE ST JACQUES À L'AIL DES OURS (SUPPL 4.00€)
- TAJINE DE VEAU AUX FRUITS SECS ET CAROTTES, SEMOULE

DESSERTS

- ÉCLAIR PRALINÉ NOISETTE
- CRUMBLE POMME
- TARTELETTE TOUT CHOCOLAT

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