

**SERVICE TRAITEUR 2018-2019**

ASSORTIMENT APERITIF : 4€ par personne:

Guimauve à la betterave,  
chouquette au curcuma et graine de lin,  
madeleine poireau safran,  
macaron au foie gras

ENTREES

Foie gras de canard à la coupe 12€/100 g  
En présentation environ 75g par personne 10€ la part

Emietté de tourteau aux amandes, avocats et vinaigre de framboise 15€

Saint Jacques côtière juste sautée, petits pois crémeux et lard croustillant 16€

Pavé de truite de source à la mode thai, pomme de terre grenaille et coriandre 14€

PLATS

Turbot de petit bateau rôti, topinambour truffé 22€

Cuisse de canette laquée à l'amarena et romarin du jardin 17€

Quasi de veau en basse température, pommes des Flandres, jus réduit au cidre et spéculoos 21€

Ballottine de volaille fermière au tandoori et sésame, basmati à la feuille de curry et citron vert 17€

DESSERTS : 6€ par personne

Fondant chocolat au lait et praliné croquant

Sablé tatin caramel au beurre salé

Biscuit madeleine, mangues, coriandre et thé Earl Grey

Craquelin spéculoos et rhubarbe comme un Paris-Brest

