



MENU DE Pâques 2023

Amuse Bouche

◆
Gourmandise de Crabe et Homard, Farandole de Légumes Croquants
Ou
Douceur de Lapin en 2 Façons « Rillettes et Savarin »

◆
Sandre Poêlé à l'Huile Vierge et Aux Epices Black Curry
Ou
Duo de Colin et Saumon en Crumble Sauce Echalotte
Julienne de Légumes et Crêpe Vonassienne

◆
Gigot d'Agneau Mariné Aux Herbes Fraîches et Tomates Confites
Ou
Blanquette de Veau Recette « Grand-Mère »
Gratin Crémeux et Poêlée Forestière

◆
Génois de Pâques Fraise Vanille
Ou
Œuf Doré Noisette

Prix par personne : Avec le Gigot d'Agneau : 46.00 €
Avec la Blanquette de Veau : 43.00 €
SANS LE POISSON : ENLEVER 13.00 €

Menu Enfant

Emincé de Volaille à la crème
Gratin Dauphinois

Soit Dessert Menu Adulte, Soit Moelleux Chocolat

Prix par personne : 11.00 € TTC

Option Entrée : Assiette de Charcuterie Fine : 3.00 € TTC



A Commander avant Mercredi 5 Avril

TOUS NOS TARIFS S'ENTENDENT TTC (TVA 5.5%)

Isabelle Traiteur