**MENU CHEF A DOMICILE 45eurp.p**

Mises en bouche

\*\*\*\*\*\*\*\*

Carpaccio de Noix de St Jacques et Radis Red Meat, Pickles de Chou Fleur, Vinaigrette Kalamansi

\*\*\*\*\*\*\*\*

Veau Basse T° Frotté au Poivre Cubeb, Bonbon de Butternut, Bintjes Farcie aux Morilles

\*\*\*\*\*\*\*\*

Straciatella au Chocolat  «  Aranguani », Pommes Caramélisées, Croustillant Spéculos

**MENU TRAITEUR**

-Boulgour à l’Avocat et Saumon Grav Lax, Yaourt au Dill ……8eur

-Ravioles de Volaille Fermière aux Pleurotes, Oxtail et Crumble ParmesCreve10eur

-Ceviche de Dorade au Fenouil et Pimentos, Vinaigrette Kalamansi……10eur

-Croquettes aux Crevettes « Fait Maison »…10eur

-Persillade de Jambonneau au Foie Gras et Condiments…9eur

\*\*\*\*\*\*\*\*

-Veau Basse T° Frotté au Poivre Cubeb, Bonbon de Butternut, Bintjes Farcie aux Morilles…18eur

-Gratiné de Lieu à la Roquette, Risotto à la Tartuffata…15eur

-Vol au Vent de Volaille fermière, Quenelle des Suprêmes…….15eur

-Butternut Rôti et Farci Végétale …12eur

\*\*\*\*\*\*\*\*

-Straciatella au Chocolat  «  Aranguani », Pommes Caramélisées, Croustillant Spéculos…….7.5eur

-Mille Feuilles à la Vanille, Noisettes Caramélisées…….8eur