

Samedi 29 et dimanche 30 mai

Vente à emporter RETRAIT DE 9 H à 11 H 30.

Pour passer commande : Click and collect sur www.leplat-restaurant.com

✓ Recommandé avant le jeudi 27 mai - 12h

« Ma Maman préférée »

Pour accompagner votre apéritif : 5 € (les 4 pièces)

- Petit chou farci à l'oignon brûlé et magret fumé
- Verrine foie gras chutney figue
- Gravlax de saumon au wasabi façon brochette
- Feuilleté gouda – moutarde



Menu de fête

Entrée au choix :

Comme une tartelette au thon mi-cuit, pané à la cacahuète, bouillon influence asiatique

Ou

Le vieux comté façon finger-food, rafraîchit au fromage frais, salade de radis colorés

Plat au choix :

Le filet mignon fermier, extra-fondant, sauce chorizo doux de la maison Cuyar*

Ou

La papillote de poissons : turbot, saumon et cabillaud, aux herbes sauvages et citron confit, sauce vierge*

Ou

La polenta crémeuse comme un risotto à l'asperge et aux morilles

*Garniture : Pommes de terre bio rôties à l'ail de Locon et mousseline gourmande de carottes nouvelles façon royale

Pré-dessert :

Comme un Ferrero rocher

Dessert :

Éclats pailletés de fraises, rose et géranium

Tarif menu :

Entrée + Plat + Pré-dessert + dessert = **39 €**

2 Entrées + Plat + Pré-dessert + dessert = **45 €**

Entrée + Plat = **29 €**

Plat + dessert = **29 €**

Menu enfant : Entrée / Plat / Dessert = **15 €**

Entrée : Brochette de charcuteries

Plat : Ficelle picarde au jambon

Dessert : Fondant au chocolat