

TOUR DE TABLE



r e s t a u r a n t

Proposition de plats à emporter minimum 15 personnes

Le prix comprend 1 féculent et 1 légume

- Souris d' agneau confite jus au thym et à l'ail 20€
- Mijoté de basse côte (Bœuf) aux petits légumes 16€
- Blanquette de veau aux champignons et morilles 18€
- Lapin a la moutarde à l'ancienne 15€
- Paleron de cochon confit jus aux morilles 16€
- Saucisson lyonnais marchand de vin 15€
- Sot l'y laisse de dinde à la provençale 16€
- Rôti de poulet individuel marinée à l'ail des ours 15€
- Mousseline de saumon et son beurre blanc a l aneth 15€

ACCOMPAGNEMENT:

FÉCULENTS

- Gratin de pomme de terre
- Rapée de pomme de terre
- Pomme de terre grenaille

LÉGUMES

- Courgette garni à la ratatouille
- Tomate provençale
- Fagot de haricots verts lardé
- Flan de Butternut