



PLATS CONVIVIAUX ET FESTIFS

- Méchoui: Agneau, Porcelet ... avec garnitures
- Paella:
 - Gambas, seiches, échines, poulet fruits de mer, riz et légumes
 - Crevettes, fruits de mer, échine, poulet, riz et légumes
 - Cauton de 40€ pour la poêle
- Bouillabaisse (à partir de 15 personnes)
- Cassoulet
- Gardianne de Taureau (AOP Camargue)
- Truffade : Ecrasé de pommes de terre, tome fraîche, oignons, saucisse artisanale.
- Aioli,
- Choucroute
- Couscous
- Rougail saucisse

1/2



BON APPÉTIT !

Pour toutes réservations : 06.82.30.11.84



@lacuisinedelylo



PLATS CONVIVIAUX ET FESTIFS

- **Plats de Poissons:**

- Médaillons de Lotte, crème d'ail
- Tournedos de Lotte, poitrine fumée, crème d'ail
- Thon mi-cuit à la plancha, persillade ou pesto

- **Plats de Viandes:**

- Magret de Canard, sauce Griottes ou au Bleu
- Côte de Taureau (AOP Camargue) fumée à la plancha, sauce Anchoïade ou au Bleu
- Sucettes d'Agneau des Alpilles à la plancha
- Tian d'Agneau des Alpilles / légumes

- ***Plats servis avec garnitures de saison***

