



Timut

Prix :44,90€

Entrée

Chartreuse de courgettes et asperges vertes, jeunes pousses, tartare de tomate, éclats de parmesan et maquereau fumé

OU

Tartare de dorade royale, passion, piment d'Espelette, sarrasin grillé et pousse de moutarde

OU

Dôme de saumon fumé sur blinis, cheesecake au citron vert et finger's de jambon de pays

Poisson

Brochette de Saint Jacques de nos côtes snackée, légumes en tagliatelle et beurre vanillé

OU

Filet de saumon rôti en croûte de graines, carottes, fenouil et pousses de moutarde

OU

Cappuccino de petits pois à l'huile de sésame, Saint-Jacques rôties et cabillaud fumé

Viande

Magret de canard snacké, écrasé de pommes de terre aux noisettes torréfiées, carottes et navets glacés, jus relevé aux griottes

OU

Filet de canette rôti aux dragées, pomme Anna et carotte jaune, jus corsé au poivre de Sarawak

OU

Filet de boeuf « VBF », écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches, pleurotes et jus au poivre noir fumé

Fromage

Duo de fromage (brie de Meaux et Saint Nectaire) Salade aux noix et vinaigrette acidulée

Pain d'Epices Traiteur

OU

Camembert rôti au miel et graine de sarrasin Mesclun aux noix et vinaigrette acidulée

Dessert

L'assiette Gourmande (un dessert individuel et 2 mignardises)

Café & thé