

PRINTEMPS 2024

À partir du 11 mars 2024



PLATEAUX REPAS · OFFRES À PARTAGER · COCKTAILS

Les essentiels

Tarif : 21,90€ TTC



Nos plateaux repas ne contiennent plus de bouteille d'eau.



Jasmin

- Clafoutis aux olives et tomates confites
- Poulet à l'estragon
- Garniture du jour
- Flan chocolat noir



Pétunia

- Terrine de canard
- Boeuf sauce BBQ maison
- Garniture du jour
- Mi-cuit cœur framboise



Œillet

- Houmous de petits pois et chèvre frais
- Poulet sauce échalotes et vin rosé
- Poêlée de légumes printaniers
- Crumble aux amandes et rhubarbe rôtie



Narcisse

- Wrap végétarien, oignons rouges et shiitakés
- Merlu sauce acidulée
- Garniture du jour
- Cookie cacahuètes et caramel au praliné



Les essentiels

Tarif : 21,90€ TTC



Nos plateaux repas ne contiennent plus de bouteille d'eau.



Tulipe

- Terrine de la mer
- Truite d'Acquigny rôtie, sauce au lait de coco, curry et cébettes
- Garniture du jour
- Sponge cake rhubarbe



Glycine

- Wrap végétarien, oignons rouges et shiitakés
- Yassa de légumes et riz aux herbes
- Salade de fruits frais de saison



Pervenche

- Cake à la courgette rôtie (sans gluten)
- Écrasé de pommes de terre, ail et citron
- Poêlée de légumes printaniers
- Crêpes aux fruits rouges et son coulis



Les bistrots chics

Tarif : 29,50€ TTC



Nos plateaux repas ne contiennent plus de bouteille d'eau.



Fuchsia

- Tombée d'épinards et chèvre croustillant
- Pavé de veau sauce gribiche
- Palet de patates douces rôties au paprika fumé
- Fromage
- Entremets fraise-coco



Capucine

- Panna cotta de petits pois et chips de lard fumé
- Poulet à l'ail des ours
- Galette de pommes de terre au thym
- Fromage
- Délice citron pavot et praliné sésame



Glaïeul

- Tarte de légumes en pickles et fromage frais
- Pintade à la crème de sésame
- Salade de petits pois au basilic
- Fromage
- Tartelette citron acidulée



Anémone

- Asperges blanches rôties, sauce hollandaise à l'estragon
- Bœuf sauce tigre qui pleure
- Écrasé de pommes de terre, ail et citron
- Fromage
- Dôme de mousse au chocolat blanc et straciatella



Les bistrots chics

Tarif : 29,50€ TTC



Nos plateaux repas ne contiennent plus de bouteille d'eau.



Dalhia

- Effeillé de truite d'Acquigny fumée maison et zestes de citron
- Filet d'églefin sauce saté
- Riz aux noix de cajou et curry
- Fromage
- Tartelette aux oranges sanguines



Jacinthe

- Mini-gambas sautées sauce chien
- Truite d'Acquigny rôtie, sauce vierge
- Fenouil et écrasé de patates douces
- Fromage (Lactose)
- Tartare de pommes et kiwis à la menthe



Bleuet

- Artichauts à la barigoule, aïoli à l'amande
- Dos de cabillaud, mayonnaise à l'écrevisse.
- Tombée d'épinards et bâtonnets de courgettes rôties
- Fromage
- Tatin aux pommes et streusel



Jonquille

- Salade de lentilles noires, mizuna, asperges et feta
- Truite d'Acquigny rôtie, zaatar et sumac
- Risotto au parmesan
- Fromage
- Salade de fraises citronnées



Les végétariens

Tarif : 29,50€ TTC



Nos plateaux repas ne contiennent plus de bouteille d'eau.



Primevère

- Déclinaison de courgettes et pickles d'oignons rouges
- Tajine végétarien de printemps
- Salade de fraises citronnées



Coquelicot

- Œuf mollet, achard de légumes
- Salade de tofu, carottes, courgettes à la coriandre et sésame
- Fromage
- Crêpes aux fruits rouges et son coulis



Pensée

- Tarte de légumes en pickles et fromage frais
- Salade de penne à la crème d'artichauts et parmesan
- Fromage
- Financier pistache et framboise

