

- Valable pour des tables jusqu'à 19 personnes -

CHOIX A LA CARTE EN TOUTE LIBERTE

Sur place par vos convives OU en amont par vos soins

ou

FORMULE DEGUSTATION A 90 € / pers

Menu petites portions en plusieurs services, mentionné par un *.

Entrées

- * Homard rôti à la Cardamome verte, bisque réduite et émulsion riz Thaï - 21€
- * Tomates au naturel et condiments relevés- 16€
- Nachos de saumon gravelax et pickles d'oignons - 16€
- Foie gras de canard fumé bois de pommier, pomme rôtie et gingembre - 21€



Plats

- * Filet de bœuf Rossini, enroulé Choux Pak Choï et sauce au foie de volaille - 35€
- Carré de cochon français rôti à la cerise, artichaut dans tous ses états - 35€
- * Ballotine Turbot farci aux cèpes, flan de pomme de terre, œufs de poisson - 35€
- Cabillaud coloré au beurre, petits pois carottes, poitrine fumé et pesto de cosse - 35€



* Plateau de fromages affinés - 12 €

Desserts

- Pêches mousses et son baba infusé à la verveine - 16€
- Croquez la fraise basilic pistache - 16€
- * Tartelette abricot estragon sur pâte sablée aux noix- 16€



*Carte entièrement réalisée à base de produits frais. Approvisionnement quotidien.
Les tarifs peuvent évoluer selon le cours du jour.*



Service Commercial - 01 30 62 17 89

Stéphanie FRANCHET

www.les-templiers.com / stephanie@les-templiers.com