

- 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 7 services, mentionné par un *.

Entrées

- Maki de maïs et langoustine à la Péruvienne - 16€
- * Tomates au naturel et condiments relevés- 16€
- Terre Mer d'araignée et filet de boeuf sur un jus iodé de salicornes - 21€
- * Foie gras de canard fumé bois de pommier, pomme rôtie et gingembre - 21€



Plats

- Filet de boeuf en croûte, blettes, rhubarbe et pignons de pins, coulis de betterave à la sauge - 35€
- * Côte de cochon rôti à la cerise, artichaut dans tous ses états - 35€
- Pavé de maigre en écailles, fenouil braisé et émulsion sésame noir - 35€
- * Cabillaud coloré au beurre, petits pois carottes, poitrine fumé et pesto de cosse - 35€



* Plateau de fromages affinés - 12 €

Desserts

- * Pêches mousseuses et son baba infusé à la verveine - 16€
- * Croquez la fraise basilic pistache - 16€
- Rhubarbe compotée à l'hibiscus et fromage blanc sur financier vanillé - 15€



*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