

- Valable pour des tables jusqu'à 19 personnes -

### CHOIX A LA CARTE EN TOUTE LIBERTE

Choix sur place par vos convives OU en amont par vos soins

**ou**

FORMULE DEJEUNER A 55 € / pers

Entrée / Plat / Dessert au choix mentionné par un °

Valable uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés

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 multicolore et sa Burrata, mélange nectarine jaune et cresson - 16€
- °\* Nachos de saumon gravelax et pickles d'oignons - 16€
- \* Terrine de foie gras mi-cuit, brioche et quetsche - 21€



## Plats

- Filet de bœuf Rossini, enroulé Choux Pak Choï et sauce au foie de volaille - 35€
- °\* Cœur de quasi de veau, gnocchis aux girolles et sauce pequillos - 35€
- \* Ballotine Turbot farci aux cèpes, flan de pomme de terre, œufs de poisson - 35€
- ° Gambas rôties, risotto, bisque de crustacés parfum lavande et pecorino - 35€



\* Plateau de fromages affinés - 14 €



## Desserts

- \* Soufflé au chocolat dans sa tradition - 16€
- ° Association de Fraises et Shiso - 16€
- ° Tarte aux mirabelles découpée sous vos yeux - 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](http://www.les-templiers.com) / [stephanie@les-templiers.com](mailto:stephanie@les-templiers.com)