

## FORMULES :

Entrée + Plat OU Plat + Dessert = 50 € / Entrée + Plat + Fromage ou Dessert = 60 €  
Dégustation Carte Complète en 7 Services = 90 €

## Entrées

- Langoustines en carpaccio, assaisonnées au Kombava guacamole épicé et émulsion citronnée
- Foie gras de canard mi-cuit et cacao



## Plats

- Paleron de boeuf cuisson basse température, façon boeuf bourguignon
- Feuilleté de truite, crème d'oseille et mousse de pomme de terre



Plateau de fromages affinés - 12 €

## Desserts

- Millefeuille orange et fèves de tonka
- Avocat cacao et citron caviar



*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)