

FORMULES :

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

Entrées

- Ballotine de limande au beurre d'huitre,
brunoise de légumes et bouillon d'huitre
- Raviole de riz garnie endives, orange et potimarron,
huile carotte noix



Plats

- Ris de veau, mousse asperge, crumble de sarriette
et sauce morille
- Lotte pochée, cèleri fumé rôti au beurre, vierge de condiments
et persillade



Plateau de fromages affinés - 12 €

Desserts

- Mousse litchi rose et chocolat blanc
- Profiterole sesame, grenade et coriandre



*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