



*Je mitonne pour vous des plats gourmands  
vous passez un agréable moment  
à table après juste un peu de dressage...*

*Les plats cuisinés sont en bocaux, les accompagnements sous vide, les desserts glacés  
...sur commande, je peux vous préparer ce que vous souhaitez.*

*- Les menus de la semaine sont disponibles en plats à emporter*

*Entrée 6 € - plat 11 € - Dessert 6 €*

*n'hésitez pas à les consulter*



*- Bouquet d'asperge blanche et crème d'asperge vinaigrée 8 € la portion*

*Barquette de 5 asperges par personne + crème d'asperges + jeunes pousses*

*- Artichauts poivrade à la grecque 6 € la portion*

*Barquette de 3 artichauts poivrades + sauce vinaigrée coriandre et vin blanc*

*- Accras de lieu jaune aux épices chaudes vinaigrette aux herbes 6 € la portion*

*Barquette 3 accras par personne + sauce aux herbes + pickels de carottes*



*- Chili con carne 8 € la portion de 300 g*

*bocal de chili + corolle de tortilla + cheddar rapé*

*- Blanquette de veau 12 € la portion de 180 g*

*Bocal de blanquette + purée fine de panais + rutabaga + pickels de carottes*

*- Tajine de poulet au citron confit et olives 10 € la portion*

*Bocal de tajine (1 cuisse et 1 patel/pers) + couscous + poivron mariné*

*- Roulé de bar aux écorces d'agrumes 10 € la portion de 160 g*

*Barquette de bar + tagliatelles de légumes + croustillan de manioc*



*- Coeur moussu de fruits rouges et craquant opaline 6 € la portion*

*- Coque de chocolat puissant de mousse de carambar 6 € la portion*

*- Ananas Victoria et Kiwi en sirop de gingembre 8 € la portion*



*- Tous les plats sont fait maison - Viandes origine france*

*les fruits et légumes non exotiques sont produits en local*

