



BOUCHERIE-TRAITEUR

EVRARD

RUE HAMENTE 6

4537 VERLAINE

04 259 50 96

Mise en bouche

2 verrines à déguster froides et 4 amuses bouche à réchauffer

Entrée froide

L'assiette de carpaccio aux copeaux de foie gras, mesclun et vinaigrette balsamique.

Ou

Le trio de saumon, asperges vertes, mesclun et vinaigrette citron.

Plat

Cœur de cabillaud Ostendaise, bouquet de légumes et purée maison.

Ou

Filet de canard sauce agrumes et 5 aromes, mousse de céleri et noisettes,

Chou romanesco et pomme de terre rissolée à la graisse de canard.

Ou

Tournedos de veau sauce échalottes et vin rouge, mousse de céleri et noisettes,

Chou romanesco et pomme de terre rissolée à la graisse de canard.

Dessert

Gâteau bavarois framboise et cuberdon

Entrée 12.00€ la portions

Plat 14.00€ la portion

Mise en bouche / entrée / plat / dessert 32 € par personnes

Disponible les 14 et,15 février 2020 (Sur réservation avant le 11 février)