

NOTRE CARTE
DIMANCHE 31 MARS 2019

Entrées sur assiette

Foie Gras de canard maison, chutney, accompagné de son pain miel et aux figues

OU

Délice de saumon au cœur de langoustines

OU

Sifflet de dorade au cœur de tomates confites, sauce jean Yann

Plats chauds

Filet de canette rôti au miel épicé

OU

Grenadin de veau vallée d'auge, réduction au vinaigre de cidre

OU

Moelleux de saumon et saint jacques sauce champagne

Légumes d'accompagnement



Fromages ou Desserts

Assiette de fromages affinés & son mesclun à l'huile de noix

OU

Le Carmin (*sans gluten* - framboises cassis, coulis frais des bois, macaron)
& sa crème à la vanille

OU

Le Baba au rhum revisité par notre pâtissier

OU

Le Squirell (praliné noisettes, crémeux yuzu, crumble, craquant noisettes)



PRIX PAR PERSONNE (Entrée + Plat ou Plat + Dessert) 25.00 EUROS TTC
PRIX PAR PERSONNE (Entrée + Plat + Dessert) 30.00 EUROS TTC

Service Traiteur : 19 Rue du 8 Mai, Zac de Beaulieu – 17138 Puilboreau – **Tél. 05 46 35 57 70** – Fax 05 46 35 61 21

Restaurant : Le Belvédère – Fief de la Repentie – 17000 LA ROCHELLE – Tel : 05.46.42.62.62

E-mail : contact@cousintraiteur-lr.fr – Site : www.cousintraiteur.com

