

ENTRÉES

MOSAÏQUE DE POIREAUX NORI ET BONITE SÈCHÉE.....13,00 € la part

TATIN D'ASPERGES ET LANGOUSTINES.....13,00 € la part

PLATS

NOISETTES D'AGNEAU FARCIES AU JUS ROMARIN.....22,00 € la part
Accompagnées de pois gourmands et d'un écrasé de pomme de terre

PAVÉ DE BAR BEURRE BLANC À LA VERVEINE.....22,00 € la part
Accompagnées de petits pois à la française et d'un écrasé de pomme de terre

TOURNEDOS ROSSINI.....28,00 € la part
Filet de boeuf, foie gras de canard, truffe
Accompagnées de petits pois à la française et d'un écrasé de pomme de terre

DESSERTS

NOISETTE MANGUE.....6,00 € le dessert
Biscuit moelleux chocolat, crémeux chocolat Valrhona, mousse praliné noisette, confit mangue et oeuf au plat en guimauve

FRUITS ROUGES AMANDE.....6,00 € le dessert
Dacquoise framboise, confit de fraise, mousse amande et fraise fraîche

Plat* + Dessert : 28,00 €

Entrée + Plat* + Dessert : 38,00 €

*Hors Tournedos Rossini

POUR COMPLÉTER VOTRE MENU...

NOS APÉRITIFS

PLATEAU BOUCHÉES DE SAISON.....30 pièces - 54,00 €

Baby seiche en bouillabaisse, Croustillant d'oeuf de caille mayo herbacée, Tartare de boeuf façon tataki sauce Wasabi, Sphère de foie gras et cerise Amarena, Légumes wok en rouleau de printemps sauce sésame

VERRINE DE PÂQUES.....6,00 €

Oeuf mimosa et anguille fumée

VERRINE DE LA TERRE.....5,00 €

Pannacotta de poivron rouge pickles de courgette crème de basilic

PLATEAU BOUCHÉES CHAUDES - à réchauffer

Boudin blanc au foie gras de canard, Vol au vent ris de veau, Croustille façon petit farci, Panzerotti mozzarella tomate, Feuilleté d'escargots persillés

Plateau de 50 pièces.....63,00 €

Plateau de 25 pièces.....35,50 €

BLACK FISH & CHIPS - à réchauffer - les 16 pièces.....34,00 €

NOS DESSERTS À PARTAGER

ENTREMET FRUIT ROUGE AMANDE

Dacquoise framboises, confit de fraises, mousse amandes et fraises fraîches

Pour 6 personnes.....36,00 €

Pour 8 personnes.....45,00 €

TOUT CHOCO

Biscuit chocolat, Namelaka chocolat au lait, crème brûlée vanille, mousse chocolat noir et lait

Pour 6 personnes.....36,00 €

Pour 8 personnes.....45,00 €

Prise de commande du mardi au samedi de 9H00 à 18H00 par téléphone au

04.75.33.05.21 ou par mail **contact@metsdelices.fr**. Les prises de commande sont valables jusqu'au jeudi 2 avril au soir.