

CUIZINES

DES CHEFS ET DES IDÉES

PLATEAUX REPAS GOURMET à 22,90€ HT

PLATEAU GOURMET VIANDE

Petite salade de fèves, mousseline au raifort et légumes vert à l'anglaise
Emincé de poulet mariné au épices Cajun, houmous d'épinard, carotte jaune, riz basmati,
coriandre ciselée.

Mousse au chocolat noisette concassée

Riz au lait speculos

Vittel 33 cl

PLATEAU GOURMET POISSON

Petite salade d'effiloché de colin d'Alaska, mousseline de patate douce, Dahl de lentille,
coriandre ciselée et tomate séchée.

Saumon cuit vapeur, mousseline d'épinard au wasabi, salade de riz sauvage, choux kale et
rouge, baie rose, huile d'olive citron.

Biscuit rose, fruit rouge, cream cheese, et copeaux de chocolats

Tapioca vanillée, lait de coco, coulis de mangue et fruit

Vittel 33 cl