Du mardi 11 mai au samedi 15 mai

Entrée

Gambas rôties, ricotta aux herbes fraîches Velouté de betterave et croustillant aux céréales

L'entrée se déguste froide.

Plat

Jarret de veau braisé au saté, cacahuète et coriandre Fricassée de courgettes et cubes de polenta

Le plat est à réchauffer à 150°c pendant 15 min. Le contenant passe au four, veillez à bien retirer le couvercle et le remplacer par une feuille d'alluminium.

Dessert

Ganache chocolat au lait et crèmeux citron Brownie et noisettes caramélisées

En arrivant placez votre dessert au frigo, puis sortez le 10 min avant de la déguster.

Prix hors boisson 28€/personne

https://restaurant-laparte.shop-and-go.fr

Réservation par mail contact@restaurant-laparte.fr Retrait / Livraison de 10h30 à 12h30 et de 14h00 à 17h30