

Menu à emporter

Du jeudi 22, vendredi 23 et samedi 24 avril

Entrée

Petits pois, poulpe et chorizo en salade
Crèmeux de piquillos et vinaigrette au basilic

L'entrée se déguste froide.

Plat

Mignon et poitrine de cochon confite puis rôtie
Croustillant de riz aux aromates, jus à l'estragon

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'aluminium.

Dessert

Ganache chocolat au lait et croustillant cacao
Moelleux à la fève tonka, gelée de café

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 16h00 à 18h30