

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