

# MENU À EMPORTER

JEUDI 14, VENDREDI 15 ET SAMEDI 16  
OCTOBRE

## ENTRÉE

Saumon et gingembre en tartare, mousse de chèvre  
Pickels et gel "raisin/verveine"

*L'entrée se déguste froide.*

## PLAT

Conchiglioni farci "joue de bœuf/basilic/saté"  
Purée de cèpes à la cardamome et épinards

*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

Baba imbibé au rhum ambré, crémeux citron vert  
Gelée "ananas/malibu" et ganache montée vanille

*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 via la boutique en ligne

Retrait de 10h30 à 12h30 et de 17h00 à 18h30

RESTAURANT  
L'apar<sup>te</sup>

