

Menu à emporter

Du jeudi 23, vendredi 24 et samedi 25 septembre

Entrée

Gravlax de cabillaud à la betterave
Ketchup de betterave et copeaux de fenouil

L'entrée se déguste froide.

•

Plat

Pièce de bœuf de l'Aveyron snackée, jus corsé
Polenta et chutney de mangue aux épices

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

Pavlova aux figes et sirop d'érable
Ganache montée et marmelade de figue à l'Armagnac

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



Menu à emporter

Du jeudi 16, vendredi 17 et samedi 18 septembre



Entrée

Gaspacho d'aubergine fumée, crème de raifort
Tartare de bœuf charolais aux anchois

L'entrée se déguste froide.



Plat

Tentacule d'encornet rôti aux agrumes
Risotto crémeux, épinards et espuma de bonite fumée

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 et marmelade de fruits rouges
Gel aux herbes fraîches et sablé cacao

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



MENU À EMPORTER

JEUDI 16, VENDREDI 17 ET SAMEDI 18
SEPTEMBRE

ENTRÉE

Gaspacho d'aubergine fumée, crème de raifort
Tartare de bœuf charolais aux anchois

L'entrée se déguste froide.

PLAT

Tentacule d'encornet rôti aux agrumes
Risotto crémeux, épinards et espuma de bonite

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 et marmelade de fruits rouges
Gel aux herbes fraîches et sablé cacao

*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^{te}

