



# MENU A EMPORTER

JEUDI 13, VENDREDI 14 ET  
SAMEDI 15 JANVIER



## ENTRÉE

Chèvre frais en cannelloni et croustillant sarrasin  
Pickles et pulpe de betterave au vinaigre balsamique

*L'entrée se déguste froide*



## PLAT

Filet de cabillaud rôti, condiment "mangue /curry"  
Polenta au sésame noir croustillante et crémeuse



*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 montée chocolat blanc et gel d'herbes fraîches  
Confit crémeux de citron, biscuit Madelaine

*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>

Réservez via la boutique en ligne

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

RESTAURANT  
**L'aparté**

