

VENTE À EMPORTER

JEUDI 24 VENDREDI 25 ET
SAMEDI 26 NOVEMBRE

ENTRÉE

Saumon fumé et crémeux de céleri en maki
Rémoulade coco, vinaigrette "agrumes/vanille"

L'entrée se déguste froide.

PLAT

Mignon de porc rôti, condiments datte et ail noir
Fenouil confit et croquant, risotto au raifort

*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

Crémeux litchi, pamplemousse grillé
Gel thé noir et biscuit pain de Gêne

*En arrivant placez votre dessert au frigo, puis
sortez le 10 min avant de la déguster.*



Prix hors boisson 30€/personne

<https://restaurant-laparte.shop-and-go.fr>

Réservation via la boutique en ligne

Retrait de 10h30 à 12h30 et de 18h00 à 19h00

