

# La carte du chef

Du 08 au 20 Mars 2010



## Entrées :

Crème brûlée de pointe d'asperges au parmesan (uniquement disponible en plateaux premium)

Tri couche de légumes provençaux et ricotta

Terrine de poisson, coulis de tomate

Clafoutis de tomates confites sur lit de roquette

Humeur du chef : *nous consulter*

## Plats :

Chiffonnade de rôti de bœuf, émulsion d'herbes, et sa salade croquante d'haricots verts, pois gourmands, pommes de terre et Tomates cerises (uniquement disponible en plateaux premium)

Saumon rôti, salade de riz créole, mousseline citron vert

Poulet à la tapenade, pommes de terre, champignons et courgettes

Porc laqué au soja, nouilles asiatiques aux légumes

Humeur du chef : *nous consulter*

## Desserts :

Charlotte poire-caramel (uniquement disponible en plateaux premium)

Moelleux au chocolat

Crumble de pommes aux spéculoos

Salade de fruits frais

Yaourt fermier (uniquement en formule Marguerateat plus)

Humeur du chef : *nous consulter*



Carottes, haricots verts, pommes de terre, poires, légumes d'hiver



Boulgour, riz, blé, farine, semoule, lentille, sucre roux

remium