

À EMPORTER

# MENU DES AMOUREUX

PRÊT EN 15/20 MINUTES AU FOUR  
{ZÉRO STRESS}

## MISE EN BOUCHE FROIDE

RILLETTES DE SAUMON, MASCARPONE & CITRON

## PLAT PRINCIPAL (AU FOUR)

SUPRÈME DE VOLAILLE FERMIÈRE FARCI  
CHAMPIGNONS & TRUFFE, JUS DE VOLAILLE CORSÉ  
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE BEURRÉ

OU

FILET DE CABILLAUD RÔTI CRÈME LÉGÈRE CITRON &  
HERBES, RIZ PILAF

## DESSERT

FONDANT CHOCOLAT COEUR COULANT

OU

TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES

60€/PERSONNE

+45€ CHAMPAGNE / +65€ BLANC DE BLANC

PIRATE  
Café

