



Notre carte traiteur

BOUILLON THAÏ AU LAIT DE COCO 16€

Gingembre et feuille de Citron, *Thai Broth with coconut milk, ginger, lemongrass and kaffir lime leaves*

SASHIMI DE SAUMON 17€

Soja, légumes pickles, *Salmon sashimi, soja, pickled vegetables*

CHÈVRE FRAIS ET LÉGUMES 14€

Salade, vinaigrette Romesco, *Fresh goat cheese, vegetables, salad and romesco vinaigrette*

•BURRATINA PESTO, TOMATE DE SERRES 17€

Burratina, pesto and greenhouse tomato. Salad

TERRINE DE FOIE GRAS ET CHUTNEY DE FRUITS 22€

Foie gras terrine and fruits chutney

SALADE DE TRUFFES FRAICHES 30€

Fresh truffle salad

TATAKI DU JOUR 23 €

Légumes Marinés à la Citronnelle, miso, riz Thaï,
Tataki of the day, coriander, raw marinated vegetables, Thai rice and soya sauce

GNOCCHIS MAISON 19 €

Potiron, Lard de chez Guy Gros et crème d'artichauts, *Homemade gnocchis, pumpkin, bacon and artichoke cream*

ASSIETTE DE FROMAGES 13 €, Cheese platter

TARTE DU JOUR 11€, Tart of the day