

DANS REAU TRAITEUR

DÎNER À LA CARTE

Optez pour un chef à domicile

Achat minimum de 4 par sélection

Un préavis de 48 h est recommandé

Entrées froides

Tartare de bœuf à la moelle, champignons, étagé de pommes de terre croustillant, crème sure et caviar de Mujol 23
Sans gluten, sans noix

Betteraves façon "ravioli" pochés, ricotta au citron et herbes, pacanes caramélisées, réduction de porto, mâche 20
Sans gluten, végétarien

Entrées chaudes

Risotto à la courge Butternut, canard fumé, sauge frite et ricotta au citron et herbes 20
Sans gluten, sans noix

Pétoncles poêlés U10 (3), sauce Cava, purée de chou-fleur truffée, lardons, pommes compressées 26
Sans gluten, sans noix

Plats | Inclus les accompagnements**Poissons et fruits de mer**

Bar grillé au Yuzu, beurre blanc aux umeboshis, purée de céleri-rave, courgettes au panko frit, huile de chili
delicata et asperges | *Sans noix* 40

Viande

Suprême de pintade rôti, sauce porto et bleuets fermentés, couscous perlés aux champignons sauvages
cuit comme un risotto, asperges et pois verts | *Sans gluten, sans lactose, sans noix* 36

Côte courte de bœuf braisé, jus réduit, purée de courge butternut au gingembre, carottes nantaises rôties au miel
et pickles de pomme | *Sans gluten, sans lactose* 45

Végétalien

Aubergine aigre-douce, polenta frite, courgettes, concassé de tomates à l'ail et huile de basilic 30
Sans gluten, sans noix

Steak de chou-fleur aux épices, sauce vierge et purée de chou-fleur, câpres, citron, persil 30
Sans gluten, sans lactose

Dessert

Tarte fine aux pommes caramélisées de Rougemont, crème anglaise au calvados | *Contient gluten, lactose* 16

Moelleux au chocolat Guayaquil, mousse noisette, sablé Breton, chips de topinambour | *Contient gluten, lactose, noix* 16

Gâteau aux amandes, yogourt de bufflonne à l'orange confite et caramel exotique | *Contient gluten, lactose* 16

Panna cotta framboise et pistaches, tuile dentelle | *Contient des noix, végétalien* 16