



Plateau repas

PRINTEMPS

Saveurs d'Opale

Gambas en salade printanière composée de petits pois, pickles d'oignons rouges, coriandre, pamplemousse et vinaigre aux baies roses

Le bar rôti, salade d'asperges et pommes de terre à la ciboulette, condiment moutarde à l'ancienne

La tarte fraise et basilic, confit de citron et balsamique



Coeur de terroir

Poke printanier façon César, artichauts, épinards, poulet grillé, croûtons et parmesan, vinaigrette pesto

Pavé de veau rôti, méli-mélo de haricots verts et pommes de terre, condiment moutarde à l'ancienne

La framboise et caramel de verveine sur un riz au lait à la vanille de Madagascar



Jardin des Flandres

Les asperges rôties, mousseline d'estragon, condiment citron et vinaigrette olive/noisette

Dahl de lentilles aux légumes de saison parfumé à la menthe et coriandre

Le chocolat en mousse légère, marmelade de fruits noirs (mûres, cerises) et croquant fleur de sel cacao

INCLUS

Pain et couverts bio-dégradable

EN OPTION

Fromage : 2.70€ HT par personne
Eau plate ou gazeuse 50cl : 1.00€ HT

FRAIS DE LIVRAISON

Zone 1 : 0 à 15 kms : 10.00 € HT
Zone 2 : 15 à 30 kms : 25.00 € HT
Zone 3 : 30 à 50 kms : 50.00 € HT
Plus de 50 kms : demande sur devis