

MENU GOURMET FILET DE BAR

20€ le coffret individuel

Tranche de foie gras de canard - 40g

•

Entrée :
Ravioles aux noix de Saint-Jacques[1]
sauce crémée au bouillon de coquillage - 140g

•

Plat :
Filet de bar sauce bisque de homard - 150G

•

Accompagnement 1 :
Fondue de poireaux - 100g

•

Accompagnement 2 :
Duo de riz noir et blanc - 100g
530 g - 37,74 € le kg

MENU GOURMET CANARD

20€ le coffret individuel

Tranche de foie gras de canard entier - 40g

•

Entrée :
Fondue d'endives au jus de yuzu et noix de Saint-Jacques[2] - 100g

•

Plat :
Cuisse de canard morilles - 200g

•

Accompagnement 1 :
Concassé de marrons - 100g

•

Accompagnement 2 :
Purée de céleri - 100g
540 g - 37,04 € le kg

Transformé en FRANCE

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ. WWW.MANGERBOUGER.FR

(*Suggestions de présentation*) [1]Espèce et origine des Saint-Jacques : Argopecten purpuratus, origine Pérou [2]Espèce et origine des Saint-Jacques : Plactopecten magellanicus, origine USA, Canada, France