

l'imaginaire

Carte traiteur à emporter le vendredi 20 et samedi 21 novembre de 11h à 19h

Réservation au 0388624338
Par mail limaginaire@outlook.com

ENTREES

Le foie gras de canard de la ferme « Puntoun » au naturel Chutney figues et gel pinot noir, kougelhopf noisettes	10€
Le dampfnudle farci à la queue de bœuf braisée Velouté de cèpes des Vosges, truffe de Bourgogne	10€
Carpaccio de langoustines Bretonne marinées au citron vert Pamplemousse et betteraves en texture	10€

PLATS

Les noix de st jacques grillées, conchiglionis farcis à la pulpe de céleri Beurre monté à l'orange et safran d'Alsace	19€
La pièce de veau rôtie, jus réduit Gâteau de potimarron de chez Éric, éclats de noisettes	19€
Le ris de veau laqué, purée de pommes de terre onctueuse Petits légumes de chez Éric, truffe de Bourgogne	20€

DESSERTS

Notre version croquante d'une tarte au citron crémeuse, meringue	7€
Notre tiramisu au « Ferrero Rocher » Ganache chocolat Caraïbe et crumble cacao/café	7€