

l'imaginaire

Carte traiteur à emporter le vendredi 15 et samedi 16 janvier de 11h à 17h30

Réservation au 0388624338
Par mail limaginaire@outlook.com

ENTREES

Le foie gras de canard de la ferme « Puntoun » au naturel Pommes / tonka, kougelhopf noisettes	10€
Carpaccio de st jacques et truffe à la baie rose, avocat Betteraves de chez Éric	10€
Raviole d'une charlotte et truffe Mélando, bouillon de veau crémé Oignons caramélisés au soja	10€

PLATS

La pièce de bar grillé, pak choï et risotto bien crémeux Crème au comté	20€
Le filet de bœuf Charolais grillé et mijoté de queue à la sarriette Conchiglioni farcis et vrai jus	20€
Le ris de veau laqué, purée de pommes de terre onctueuse Petits légumes de chez Éric, truffe Mélando	20€

DESSERTS

Notre version croquante d'une tarte au citron crémeuse, meringue	7€
Notre éclair gourmand à la façon d'un Paris Brest Croquant et fondant	7€