

l'imaginaire

Carte traiteur à emporter le vendredi 26 et samedi 27 février de 11h à 17h30

Réservation au 0388624338
Par mail limaginaire@outlook.com

ENTREES

| | |
|---|-----|
| Le foie gras de canard de la ferme « Puntoun » au naturel Chutney rhubarbe vanillé, dampfnudle maison | 10€ |
| Cœur de saumon en mi- cuit, fromage blanc à la ciboulette Pickles de légumes et champignons shimeji | 10€ |
| Dernière truffe, Parmentier de queue de bœuf et charlotte onctueuse Truffe Mélando et vinaigrette au jus de veau | 10€ |

PLATS

| | |
|---|-----|
| Le filet de bar grillé, asperges vertes croquantes du Midi Céviche de céleri et aneth, huile de citron | 20€ |
| Fondant d'un rumsteck d'agneau, tomates confites et olives de Kalamata Polenta grillée et jus à la sarriette de notre jardin | 20€ |
| Ris de veau façon « à la reine » pâtes fraîches roulées au jus Morilles farcies, jus crème et truffe | 20€ |

DESSERTS

| | |
|--|----|
| Notre version croquante d'une tarte au citron crémeuse, meringue | 7€ |
| Notre tiramisu maison, namélaka aux grains de café Crunch chocolaté et griottines | 7€ |