

Tire-Larigot

TRAÎTEUR ET LIVRAISON

Menu plateaux repas :

Le petit pierro : 20€ ttc.

- Gâteau de légumes de saison
- Roti de bœuf sauce tartare & Pomme de terre persillé et Patate douce
- Fromage affiné sur son lit de mesclun.
- Trio de Pana Cotta
- Eau 50cl

Le Janis : 22€ ttc.

- Rosace de Saumon au fromage frais
- Emincé de Bœuf & Salade périgourdine.
- Fromage affiné sur son lit de mesclun.
- Réductions sucrées.
- Eau 50cl.

Le Casanova : 24€ ttc.

- Tartare de tomates fraîches et ricotta au pesto.
- Noix de veau vitello tomato et salade de penne.
- Fromage affiné sur son lit de mesclun
- Panna cotta fruits rouges.
- Eau 50 cl.

Le gros Jo : 25€ ttc.

- Foie gras de canard chutney maison.
- Filet de canard, légumes croquants sauce yakitori.
- Fromage affiné sur son lit de mesclun.
- Croquant chocolat et fèves de Tonka.
- Eau 50 cl.

Le Marcel : 22€ ttc.

- Houmous aux poivrons et jambon sec.
- Filet de poulet, légumes croquants et fusilli au pesto rosso.
- Fromage affiné sur son lit de mesclun.
- Financier pistache.
- Eau 50 cl.

Le Gess : 23€ ttc.

- Wrap's au thon sauce sriracha.
- Pavé de saumon, sauce tartare et écrasé de pommes de terre à la coriandre.
- Fromage affiné sur son lit de mesclun.
- Fromage frais aux fruits rouges, éclats de spéculoos.
- Eau 50cl.

Le végété : 20€ ttc.

- Roulé d'aubergine à la Féta AOP, tapenade betterave et fruits rouges.
- Galette de semoule à la tomate, mesclun vinaigrette au miel.
- Fromage affiné sur son lit de mesclun.
- Suprême d'ananas et coco.
- Eau 50 cl.

Le petit olivier : 23€ ttc.

- Tatin de légumes, mesclun vinaigrette au miel.
- Effiloché de bœuf, purée de panais crème au raifort.
- Fromage affiné sur son lit de mesclun.
- La tartelette d'Olivier, confiture de lait agrémentée de framboises fraîches.
- Eau 50cl.

Pain inclus.