



« LE GRILL »
RESTAURATION SUR RESERVATION
Service traiteur avec ou sans salle

Mise en bouche

Foie gras de canard Maison et sa crème brûlée au foie gras, petite salade au pignon de pin

Roulade de saumon frais, sa salade à la julienne de saumon fumé, tomate séchée

Ballotine de canard aux noisettes, salade aux ravioles et petit crouton au confit de figue

Cuisses de grenouille à la persillade et déglacées au jus de citron

Rôti de lotte, sauce beurre d'oranger

Filet de Dorade à la plancha et sa sauce safrané

Côte de veau au champagne

Pièce de bœuf à la plancha sauce forestière

Magret de canard et sa demi-glace de viande au cidre

Civet de cerf au vin blanc et cognac

Tous nos plats sont accompagnés de trois légumes

Un plat, fromage, assiette gourmande	21.00 €
Deux plats, fromage, assiette gourmande	27.00 €
Trois plats, fromage, assiette gourmande	33.00 €
Menu enfant avec une boisson	8.50 €
Possibilité de trou normand	2.10 €

Claude et Xavier Subtil Cuisinier traiteur

Tel : 04.74.58.74.44 / Portable : 07.60.96.86.44

E-mail : claudeetxaversubtil@gmail.com

Site : legrillsubtil.com