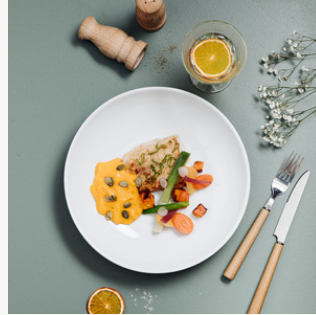


MENU À EMPORTER

CARTE DE PÂQUES

Disponible du 18 au 21 Avril



L'atelier Romarin vous propose son menu bistronomique spécialement conçu pour votre repas de Pâques. Notre carte est composée de produits de saison, essentiellement locaux et 100% frais.

Entrée au choix :

- Saumon gravlax, pickles et crème aux herbes, **ou**
- Fraîcheur de petit pois, lard fumé, crackers au parmesan, **ou**
- Bouquet d'asperges, éclats de noisettes, crème à l'huile d'olive

Plat au choix :

- Dos de cabillaud cuit à la vapeur, petits pois à la française (oignons, salade et lard), crème fumée, **ou**
- Crumble asperges vertes, petits pois, mousse de chèvre frais aux herbes, **ou**
- Navarin d'Agneau, légumes printaniers

Dessert au choix :

- Entremets léger au chocolat, mousse pralinée, **ou**
- Pavlova aux fruits de saison et son coulis, **ou**
- Tarte aux fraises
- Ecrin dégustation sucré spécial Pâques à partager (au dessert, pour le café ou le goûter) 42€

Menu Entrée + Plat ou Plat + Dessert
- 25 € par personne -

Menu Entrée + Plat + Dessert
- 30 € par personne -

Commandez par mail à contact@latelier-romarin.fr en précisant vos choix (les entrées et plats et desserts doivent être similaires pour tous).

Le retrait des commandes s'effectuera directement à notre atelier, situé **7 Rue Bis Tanguy Prigent à Trégueux.**

Minimum de commande 6 adultes, nous consulter pour les menus enfants.