

MENU du LOFT
à
27€/personne

Entrées au choix

Quiches :

Quiche forestière : champignons - lardons - persil

Quiche Espagnole : chorizo - tomates cerises

Quiche chèvre : poireaux - chèvre

Quiche Nordique : saumon - épinard

Quiche Italienne : tomate - mozzarella - basilic

Plats au choix

Un accompagnement au choix : gratin/purée/riz/pâtes

Saumon sauce Homardine ou Béarnaise

La cassolette de poisson

Poisson blanc sauce beurre citronnée

Boulettes sauce chasseur

Steack haché champignons crème

Carbonnades de bœuf

Filet de porc sauce miel moutarde

Vol au vent/purée

Blanc de poulet sauce estragon

Pâtes aux quatres fromages

Lasagne saumon ou Bolognese ou poulet

Tartiflette au Reblochon

Chicons au gratin

Desserts au choix

Carré intense : Mousse au chocolat noir, fines feuilles de chocolat noir et biscuit au chocolat

Croûte framboise : Fond de pâte sablée, crème diplomate, framboises fraîches et meringue italienne

Croûte chocolat : Pâte sablée chocolat, croustillant praliné caramel, crémeux chocolat 70% de cacao et crème fraîche pralinée

Kremlin : mousse au fruit de la passion, coulis de framboise, biscuit à la pistache et sablé breton

Ispahan : Biscuit macaron, crème à la rose, framboises fraîches et litchis

Javanais : Fines feuilles de biscuit aux amandes et crème beurre légère au moka

Vendôme : Mousse chocolat au lait, crème brûlée vanille, dacquoise aux noisettes et biscuit croustillant

Paris Brest : Pâte à chou aux amandes effilées et crème fraîche pralinée