



Restaurant Le Petit Pasteur

Cuisine Bistrot fait Maison



Menu à emporter St Valentin

Quenelles croustillantes au Ris de veau à l'aligot et champignons,
sur une poêlée de morilles séchées cuisinées au vin jaune.

Ou

Cromesquis de crevettes curry coco,
coulis de courgette confite, zeste de citron vert.

Ou

Tranche de Foie gras mi-cuit de Quercy fait maison au vieux marc de Champagne,
tranche de Brioche.

Filet de Daurade royale et ses écailles de pomme de terre,
tian de légumes confits, sauce crème au spigol (épices paella au safran)

Ou

Yakitori de Filet mignon de porc français mariné, jambon serrano et légumes confits méditerranéen
sur une poêlée de shitaké, gnocchis de polenta, oignons frits, jus de viande réduit au gingembre.

Brillat savarin aux abricots secs et pignons de pin, salade

Tentation des îles

(Biscuit joconde coco, dacquoise coco, salpicons d'ananas, mousseline d'ananas)

Ou

Caresse Lactée

(Dacquoise noisette, caramel onctueux, noisettes caramélisées, mousse lactée gianduja)


**Quantités
limitées**

Restaurant Le Petit Pasteur - Chalons en Champagne

03.26.68.24.78

→ **VOUS PREFEREZ MANGER A LA MAISON : COMMANDER LE MENU à EMPORTER**
(Passer commande par téléphone ou par mail sur reservationlepetitpasteur@orange.fr
(important : indiquer votre nom/prénom et numéro de téléphone)

Menu à emporter à 35€

Sur commande uniquement et confirmation par le restaurant.