



Philippe Mele Traiteur

FORMULE RESTAURATION
SERVI À TABLE

ENTRÉES

- Saumon gravlax façon gin tonic
- Carpaccio de canard et tapenade d'olives noires
- Tarte à la tomate, tuile de parmesan, huile des Orgues au basilic (végétarien)

PLATS*

- Opéra d'agneau, gastrique de thym
- Dos de lotte lardée, carottes vichy, jus d'agrumes
- Boeuf bourguignon, tagliatelles fraîches

DESSERTS

- Crémât
- Moelleux au chocolat, glace vanille
- Soupe de fraises - rhubarbe au poivre de Sichuan, boule de glace lait de brebis

Les produits utilisés sont de saison et issus de fournisseurs locaux dans la mesure du possible.

*Tous les plats peuvent être adaptés en option végétarienne, sur demande.

TARIFS

40€ : entrée + plat + dessert

35€ : entrée + plat ou plat + dessert