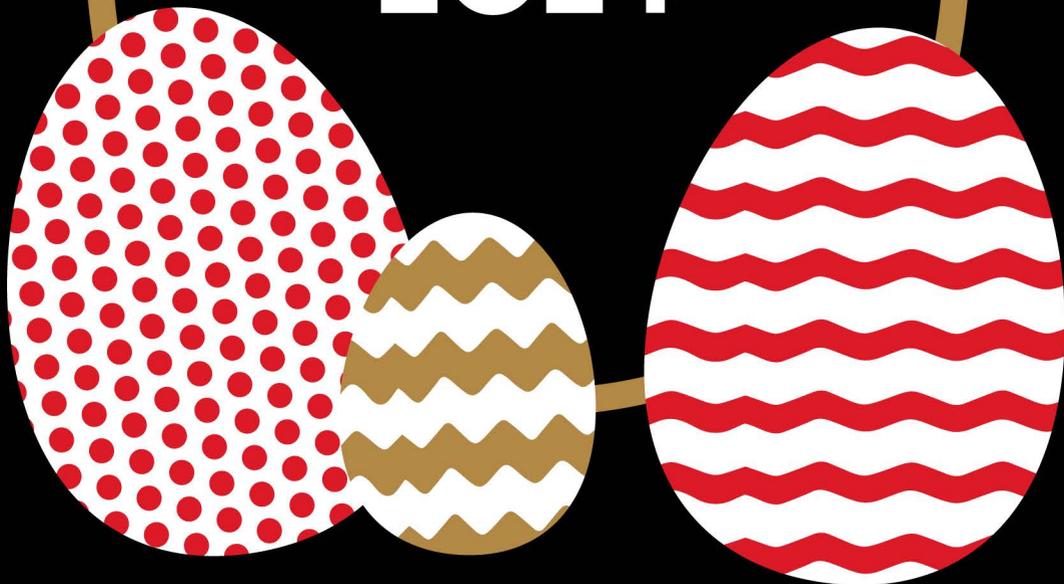


**MENU DE
PÂQUES
2024**



Nos entrées froides

Tiramisu aux 2 saumons, crème citronnée à la ciboulette	7,90€ la pièce
Viking <i>(Bavarois de saumon fumé à l'aneth)</i>	7,40€ la pièce
Bavarois de tomates	5,80€ la pièce
Tartelette norvégienne <i>(Fond de tarte, crémeux d'artichauts, œuf mollet, saumon fumé)</i>	10,00€ la pièce
½ queue de langouste (Cuba)	26,00€ la pièce
Foie gras de canard « Maison »	15,40€ les 100gr
Saumon fumé	10,50€ les 100gr
Médaille de saumon frais <i>(Présentation sur plat, crème légère à l'aneth et sa croustade de perles marines)</i>	10,50€ la part
Terrine de légumes	6,30€ la part

Nos entrées chaudes

Escargots de Bourgogne	12,00€ la douzaine
Bouchée aux ris de veau et morilles	9,50€ la pièce
Coquille St Jacques	13,00€ la pièce

Nos viandes et volailles

Ballotin de canard gourmand jus au poivre de « Timut »	11,00€ la part
Souris d'agneau à l'ail des ours	18,50€ la part
Suprême de poulet, sauce crémeuse au Porto blanc	10,50€ la part

Nos poissons

Pavé de merlu, risotto crémeux au basilic, coulis de tomates épicées	12,50€ la part
Pavé de saumon rôti, flan de courgettes provençales, crème d'écrevisses	14,00€ la part

Pour vous garantir la fraîcheur de nos produits et mieux gérer nos approvisionnements, nous fabriquons les recettes à la commande avec un minimum de 4 parts. Tout produit périssable doit être conservé à 3°C. Les tarifs sont affichés en TTC. Carte valable du 28/03/2024 au 01/04/2024 inclus.

Retrouvez toute l'actualité de la maison Vessière :
www.maisonvessiere.com / @maisonvessiere
Ne pas jeter sur la voie publique.