



# PLAQUETTE DES PLATS À PARTAGER

# PLATS À PARTAGER

## UN REPAS À PARTAGER CHEZ VOUS !

Commande de Plats à Partager : À réchauffer chez vous et à partager (ou pas) !  
À partir de 33€ TTC par personne

Format : Entrée et/ou Plat et/ou Dessert (possibilité de commander des gâteaux)

Pour 5 ou 10 personnes

À emporter : À venir récupérer dans nos locaux à Lyon

En livraison : Lyon et ses alentours (pour un minimum de commande de 300€ TTC)

### LES CONSEILS D'HARMONIE :

Le Must : Laisser le film de cuisine, 80°C au four, 1h30/2h



# NOS ENTRÉES À PARTAGER

	5 pers.	10 pers.
Caviar d'Aubergine & Tagliatelle de Légumes.....	30€	58€
Courgette façon Mendiant, Crémeux Chèvre & Basilic.....	30€	58€
Velouté de Petit Pois aux Légumes, Épices & Pignons de Pin.....	30€	58€
Tataki de Bœuf au Balsamique.....	33€	62€
Vitello Tonnato Revisité, Coulis de Roquette & Croustillant de Câpres.....	33€	62€
Carpaccio de Dorade, Huile Pimentée, Gel au Citron & Pickles de Radis.....	47€	87€
St-Jacques Gratinées à la Crème d'Ail ou Crémeux Céleri Rave.....	54€	101€
Foie Gras Maison & Chutney d'Échalotes.....	54€	101€
<b>Spécial Printemps</b> : Asperges au Parmesan et Petits Légumes à l'Ail Frit.....	30€	58€
<b>Spécial Été</b> : Duo Figue & Burrata.....	33€	62€

Tarifs TTC



# NOS PLATS À PARTAGER

	5 pers.	10 pers.
Dahl de Lentilles Corail & Légumes Rôtis.....	76€	144€
Risotto de Quinoa, Légumes & Graine de Courge.....	76€	144€
Risotto au Parmesan & Légumes Colorés.....	76€	144€
Dos de Bar et Sauce Cresson.....	79€	147€
Filet de Saumon et Crème de Parmesan.....	79€	147€
Filet de Dorade à la Mangue.....	84€	162€
Suprême de Volaille au Citron & Estragon.....	84€	162€
Pluma de Porc Ibérique et Jus Corsé.....	89€	170€
Paleron de Boeuf Basse Température.....	89€	170€
Grenadin de Veau à la Crème de Romarin.....	94€	172€
Souris d'Agneau confite au Thym.....	104€	200€

Tarifs TTC



# LES ACCOMPAGNEMENTS

## + Accompagnements Légumes

Légumes Rôtis de Saison

Flan de Légumes

*Spécial Printemps* : Asperges Rôties

*Spécial Été* : Ratatouille à l'Ancienne

## + Accompagnements Féculents

Écrasé de Pommes de Terre

Pommes Grenailles

Gratin de Pomme de Terre

Riz Pilaf (*uniquement pour Poisson*)



# NOS DESSERTS

## TARIFS

	5 pers.	10 pers.
Entremets et Tartes.....	29€	56€
	Tarifs TTC	

## PARFUMS

Saveur du Japon : *Biscuit Joconde au Thé Vert Matcha, Compotée Mangue/Passion, Mousse Yuzu & Glaçage Chocolat Blanc*

Panna Cotta Framboise : *Biscuit Joconde, Croustillant au Chocolat Blanc, Compotée de Framboise*

Mangue/Passion : *Biscuit Joconde, Compotée Mangue/Passion, Mousse Chocolat Blanc*

Royal Chocolat : *Biscuit Dacquoise, Croustillant Praliné, Mousse Chocolat Noir*

Tarte : *Tatin, Myrtille, Framboise, Pommes, Abricot, Amande/Poire, Citron Meringuée*

Flan pâtissier

