

RESTAURANT LA ROSE DES SABLES

04.77.94.00.08

PLATS A EMPORTER

La part

- Terrine de canard aux noisettes, salade et lamelles de jambon cru	5.10 €
- Terrine de légumes à l'échalote, salade et cuisses de cailles confites	4.10 €
- Aspic de la mer garni, macédoine de légumes et crevettes	5.00 €
- Gelée de poulet aux petits légumes, salade et magret de canard fumé	4.30 €
- Foie gras de canard maison, salade et magret de canard fumé	7.50 €
- Darne de saumon, macédoine de légumes	4.30 €
-Terrine de truite, salade et saumon fumé	5.00 €
<hr/>	
- Filet de merlu aux crevettes roses	5.00 €
- Dos de saumon rôti à l'aneth	4.70 €
- Soufflé de saumon à la crème de moules	4.30 €
- Pavé de perche au pistil de safran	5.00 €
- Filet de lieu noir aux fines herbes	4.20 €
- Douzaine d'escargots de bourgogne	4.60 €
- Soufflé de saint Jacques aux écrevisses	5.40 €
-Feuilletés saumon, escargots ou jambon cèpes	4.30 €
<hr/>	
- Cuisse de canard à la graine de moutarde	4.90 €
- Demi-coquelet à la crème d'écrevisses	4.90 €
- Poirine de pintade aux morillons	5.20 €
- Fricassée de poulet à la crème	5.10 €
- Gigot d'agneau confit et son jus au thym	5.60 €
- Sauté de veau aux cèpes	5.10 €
- Magret de canard au poivre vert	5.90 €
- Rouelle de dinde au romarin	4.10 €
-Echine de porc à la fleur de thym	4.20 €
<hr/>	
- Flans de légumes (carottes, courgettes, champignons) 2/pers	1.90 €
- Pommes de terre au thym	1.80 €
- Gratin dauphinois	1.90 €
- Légumes verts (deux sortes)	2.10 €
-Assortiments de trois légumes (gratin+tomate provençale champignons persillées)	3.00 €
<hr/>	
- Parfait glacé (rhum vanille, Gd Marnier)	1.90 €
- Entremet maison	2.50 €
- Délice praliné au chocolat blanc et noir	2.50 €

Les commandes devront se faire au plus tard 8 jours avant.

Pour les groupes au dessus de 30 pers possibilités de faire chauffer et stoker en conteneur isotherme avec un tarif adapté.