

PANDIN - A LA CARTE - 2025

Cette carte reprend quelques suggestions pour l'élaboration de vos menus. Ces préparations sont disponibles pour des commandes à partir de 4 personnes (min. 4 portions d'une même préparation). Votre commande doit nous être soumise au plus tard 72 heures avant retrait ou livraison. Une option de réservation, anticipée, est préférable pour vous garantir notre disponibilité.

Les finger-food pour l'apéritif

Trois pièces froides : Spirale de saumon d'Ecosse / Foie gras de canard / Tête des Moines 9,00

Les entrées froides

Baby homard entier - servi décortiqué - croquant de fenouils, céleri vert et pommes, émulsion de jus de carcasses 29,00

Tian de crevettes grises aux dés de mangues parfumés à la coriandre 17,00

Carpaccio de bœuf, cœur de céleri vert, copeaux de parmesan et huile d'olive très légèrement parfumée à la truffe blanche - dressé sur assiette en porcelaine - caution 2,50 € incluse 17,50

Les entrées chaudes

Filet de bar saisi au thym, mélio-mélo de légumes grillés, huile vierge aux tomates cerises, câpres et basilic 23,00

Asperges à la flamande - 5 pièces 20,00

Les plats

Dos de cabillaud et son coulis de petits pois, asperges vertes, petits légumes et fèves, quelques petites rattes 29,00

Filet pur de veau en croûte de fines herbes, ragoût d'asperges vertes, jeunes artichauts et petits pois, jus simple et huile à l'ail des ours en finition 35,00

Poularde de Challans aux asperges de Malines et morilles (poitrine cuite à basse t°, cuisse désossée en ballotine), spirales de papardelle aux petits légumes 34,00

Les desserts

Tartelette sablée au caramel et fruits secs torréfiés, crème pâtissière 6,00

Macédoine de fruits frais / 500 g 15,00

Mousse au chocolat noir 5,00

Panna cotta, framboises et coulis de fruits rouges 5,00

Tiramisu 5,00

Crème brûlée 5,00

et aussi

Sauce bolognaise / 500 g 14,00

Pizza poires, Gorgonzola, mozzarella, miel, noix de pécan 9,00

Pizza jambon rôti du pays, oignons doux, tomates cerises, mozzarella, Fontina 9,00