

## PANDIN - A LA CARTE POUR CE WEEK-END PASCAL - 2025

Cette carte reprend quelques suggestions pour l'élaboration de votre menu. Ces préparations sont disponibles pour des commandes à partir de 2 personnes (min. 2 portions d'une même préparation). Votre commande doit nous être soumise au plus tard le jeudi 17/04 à 18:00.

### Les finger-food pour l'apéritif

Quatre pièces froides : Crevettes grises-mangue / Anguille fumée-pomme / Foie gras de canard-confit d'oignons / Fontina-Jambon-noisettes 12,00

### Les entrées

Tian de saumon d'Ecosse légèrement fumé et asperges de Malines, légère sauce mayonnaise crémée au balsamique, fines herbes et zestes de citrons - froid 17,50

Grosses gambas bardées de Pancetta et snackées, coulis de petits pois légèrement parfumé à la menthe - chaud 17,50

### Les plats

Carré d'agneau mariné au thym et romarin, cuit à basse t°, millefeuille d'aubergines et piments doux, asperge verte de Provence grillée, pomme de terre aux olives Taggiasca, jus simple et huile vierge aux herbes fraîches 34,00

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

Trio de verrines "réductions" : mousse au chocolat noir / salade de mangue et framboises / Tiramisu - caution de 3,00 € incluse 12,00

Trio de mini-tartelettes : ganache au chocolat noir / caramel aux noix de pécan et pistaches / mousse citron et fruits frais 8,40