

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 5 personnes. 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 entrées froides

Rosace de grosses crevettes sauvages confites à l'huile d'olive, croquant de pommes, concombre et fenouils, jus vert "à cru" et huile aux fines herbes	18,00
Carpaccio de noix de Saint-Jacques et foie gras de canard landais	26,00
Tartare de saumon frais et fumé d'Ecosse aux dés de mangues, avocats et coriandre	16,00
Carpaccio de bœuf, cœur de céleri vert, copeaux de parmesan et huile d'olive très légèrement parfumée à la truffe blanche	16,00

Les entrées chaudes

Potages et veloutés du jour / 0,5 L	6,00
Poêlée de grosses gambas au thym, timbale de petits légumes, sauce au citron confit	16,00
Noix de Saint-Jacques snackées, velouté de butternut aux éclats de noisettes	22,00
Noix de Saint-Jacques à la fondue de chiconnettes, sauce au Blanc de blancs parfumée à l'orange	23,00
Millefeuille de foie gras de canard poêlé et pommes caramélisées, sauce Bigarade	24,00

Les plats

Côte de saumon d'Ecosse grillée, patates douces et sauce aux agrumes	23,00
Dos de cabillaud en croûte de champignons des bois, fondue de chiconnettes, sauce terre & mer, quelques rattes du Touquet à la fleur de sel	28,00
Coquelet cuite à basse t° à l'estragon, tian de jeunes épinards et Shiitaké, méli-mélo de légumes	23,00
Poitrine de poularde de Challans farcie aux champignons des bois, cocotte de légumes racines	26,50
Médaille de carré de porc ibérique, fromage Fontina et jambon rôti du Pays, sauce à la moutarde de Meaux, bouquetière de légumes et choux de Bruxelles	24,00
Filet de biche en croûte de champignons des bois, chiconnettes braisées et mousseline de panais	34,00

Les desserts

Tartelette sablée au chocolat noir intense parfumée à la framboise, crème anglaise	7,50
Tartelette sablée au caramel et fruits secs torréfiés, crème anglaise	7,50
Macédoine de fruits frais	7,00
Soupe d'agrumes aux épices douces et panna cotta aux zestes de citron vert	9,00
Trio de desserts (crème brûlée, mousse au chocolat noir intense, panna cotta au coulis de fruits rouges, Tiramisu, mousse citron au Speculoos ...) - caution 3,00 € incluse	13,50
Crêpe Suzette	9,00
Gratin de poire aux amandes - caution 2,00 € incluse	10,00