

Carte d'été

CERTAINS DES PLATS CONTIENNENT DES ALLERGÈNES

COMPOSER VOTRE MENU EN FONCTION DES PLATS CI-DESSOUS



entrée

Brochettes de crevettes citronnées et salade



entrée

Tarte fine de légumes de saison, en crus et cuits



plat

Nori de poulet à la pistache et poivre vert avec pickles de légumes de saison, sauce au poivre vert



plat

Poitrine de cochon laquée au miel, compression de pommes de terre aux herbes



plat

Burger de Mamoune pain maison, composé de confit de canard (ferme du Roc) fromage, salade servi avec des pommes de terre



plat

Bar sauvage de l'Orca (au autre poisson selon arrivage) à la sauce aigre douce, fruits et éclats de pistaches



plat

Nid de légumes croquants, rizotto croustillant et cœur coulant citron



dessert

tarte aux fruits de saison



plat

Filet de viande grillé, humous de pois chiche



dessert

Ile flottante (nectarines ou mirabelles) au romarin (ou verveine)

Chez En Richard, les bocaux Weck et les emballages écologiques sont l'expression d'une cuisine créative, respectueuse de la nature et des saisons. Les plats sont préparés avec des produits frais et locaux, sélectionnés avec soin et selon la saison par la Cheffe Béatrice. Opter pour Les plats de Béatrice, c'est privilégier une cuisine saine, écologique et gourmande, élaborée avec passion.