

# Carte d'automne

CERTAINS DES PLATS CONTIENNENT DES ALLERGÈNES

COMPOSER VOTRE MENU EN FONCTION DES PLATS CI-DESSOUS



## entrée

Velouté de potimarron,  
crème de châtaigne,  
chips de pancetta



## entrée

Tarte fine de  
légumes de saison,  
en crus et cuits



## plat

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



## plat

Joues de porc braisées, carottes  
fondantes (panais rôtis) ou  
(cocos Paimpol)\*



## plat

Filet de poisson sauvage de l'Orca  
(selon arrivage), butternut rôtie et  
beurre d'agrumes



## dessert

tarte aux fruits de  
saison



## dessert

crème brûlée à la  
châtaigne

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, les ingrédients peuvent changer en fonction des disponibilités du Marché. Les photos ne sont pas contractuelles. Opter pour Les plats de Béatrice, c'est privilégier une cuisine saine, écologique et gourmande, élaborée avec passion.