Proposition de plats à la carte

A emporter

Entrée 12 € 00

Tartare de St Jacques, vinaigrette mangue passion

Maki de saumon fumé, brousse aux herbes et yuzu

Foie gras de canard au cognac, confit de figues (sup de 3€)

Poisson 17€ 00

Queue de lotte au lard et beurre au thym

Pavé d'omble chevalier en croute d'herbes, crème de champignons

Filet de sandre rôti, crème à l'ail des ours

Viande 17€ 00

Paupiette de chapon farcis aux morilles et porto

Tournedos de canard, sauce foie gras (sup de 2€)

Epaule de cochon confite Duroc de Bataille, jus corsé et cèpes

Ballotin de veau au beurre truffé

Accompagnement (2 au choix)

Tatin d'oignons

Lingot de polenta aux cèpes

Poêlée de légumes et champignons

Madeleine de pomme de terre

Gratin Dauphinois à la truffe
Ecrasé de butternut

Fromage 5€ 00

Duo de fromage truffé

Chèvre frais mariné aux herbes

Dessert 7 € 00

Assortiment de 3 macarons

Cheesecake cœur d'agrumes

(Base crumble citron, mousse vanille et cœur confit à l'agrume)

Cube vanille fève de tonka

(Mousse à la vanille et fève, feuillantine chocolat blanc et biscuit à l'amande)

Caprice clémentine bergamote

(Mousse au thé noir bergamote, crémeux au citron, compotée de clémentine)

Chocosphère

(Mousse au chocolat noir et fleur de sel, cœur croustillant spéculos, amande)

Traiteur du Luberon 170 avenue des banquets 84300 Cavaillon
traiteurduluberon@gmail.com 06 82 85 56 96 / 04 90 78 25 74