



Conseils pour réchauffer votre commande

Important: sortez vos plats du frigo 15 à 20 minutes avant de les réchauffer.

Le menu Perfect Match

TWO HEARTS

Duo de saumon en carpaccio et tataki, céleri-rave et patate douce, sauce gravelax à l'aneth

1. Préchauffer le four en chaleur tournante à 160-170 °C maximum.
2. Réchauffez les tranches de tataki de saumon pendant 2 minutes maximum, simplement pour les tiédir (le cœur doit rester mi-cuit).
3. Sortez le reste de l'entrée du réfrigérateur 10 minutes avant de servir
4. Dressez votre assiette en y ajoutant la sauce à l'aneth.



Suggestion de présentation pour le duo de saumon

FALLING IN LOVE

Suprême de volaille du terroir, cuisse de canard façon parmentier, chicon braisé, sauce orange au balsamique

1. Préchauffer le four en chaleur tournante à 160-170 °C maximum.
2. Lorsque le four est à température, réchauffez le suprême de volaille, le parmentier, les chicons, le broccolini, les carottes et les morilles pendant 8 à 10 minutes.
3. Réchauffez la sauce orange balsamique dans une casserole à feu doux pendant 8 à 10 minutes, en remuant délicatement et dressez sur assiette.



Suggestion de présentation pour la volaille

HONEYMOON

Cheesecake au spéculoos, vanille de Madagascar, framboises, yuzu

Conservez le dessert au réfrigérateur et sortez-le quelques minutes avant dégustation.

Conseils pour réchauffer votre commande

Important: sortez vos plats du frigo 15 à 20 minutes avant de les réchauffer.

Le menu Green Lover

THE CRUCH

Tataki de patate douce, mousseline de céleri-rave et champignons

1. Préchauffer le four en chaleur tournante à 160–170 °C maximum.
2. Réchauffez le tataki de patate douce pendant 3 à 5 minutes maximum, juste pour le tiédir.
3. Sortez le reste de l'entrée du réfrigérateur 10 minutes avant de servir.
4. Dressez votre assiette en y ajoutant la sauce à l'aneth.



Suggestion de présentation pour le tataki de patate douce

THE LOVE STORY

Risotto crémeux, poireaux confits, crème de légumes à la ciboulette

1. Préchauffer le four en chaleur tournante à 160–170 °C maximum.
- Lorsque le four est à température, réchauffez les poireaux, les champignons, le broccolini et les carottes pendant 8 à 10 minutes.
3. Réchauffez le risotto dans une casserole à feu doux pendant 7 à 10 minutes, en remuant délicatement.
4. Réchauffez la sauce à la ciboulette dans une casserole à feu doux pendant 5 à 7 minutes, en remuant délicatement et dressez sur assiette.



Suggestion de présentation pour le risotto et crème de légumes à la ciboulette

ADDICT

Cheesecake au spéculoos, vanille de Madagascar, framboises, yuzu

Conservez le dessert au réfrigérateur et sortez-le quelques minutes avant dégustation.