

La carte Last Door

Formule « Pizza » - 20€

- **Pizza maison cuite au feu de bois :**
 - Anchois (tomate, fromage, anchois et olives)
 - Mixte (tomate, jambon, fromage et olives)
 - Margherita (tomate, mozzarella, origan et olives)
 - Regina (tomate, fromage, jambon, champignons et olives)
 - Dolce Vita (tomate, fromage, jambon, persillade, oeuf et olives)



- **Un dessert* :**
 - crumble au pommes
 - moelleux au chocolat minute

Nos formules pizzas sont accompagnées d'eau plate, d'eau gazeuse et de vin blanc, rouge, rosé ou softs.**

*supplément café 2€/pers.

**supplément apéritif 4€/pers.

Formule « Buffet traiteur » - 25€

- Pièces salées et sucrées :

- canapés assortis
- pan bagnat
- wrap saumon-chèvre
- spéculos foie gras
- finger saumon fumé
- bouchée printanière
- mini sandwich crabe
- mini cake saint jaques-chorizo
- mini tarte suédoise
- minis gâteaux assortis*

Nos formules repas sont accompagnées d'eau plate, d'eau gazeuse et de vin blanc, rouge, rosé ou softs.**

*supplément café 2€/pers.

**supplément apéritif 4€/pers.

Formule « Menu découverte » - 30€

- Souris d'agneau confite, ail, romarin, mousseline de pommes de terre, beurre demi sel de Guérande

ou

- Poisson du marché rôti, sommités de choux glacés, vierge de Vitelottes, Grenade et noisette

- Moelleux au chocolat Weiss, boule de glace artisanale bio

ou

- Panacotta vanille, composée de fruits, boule de glace artisanale bio

Nos formules repas sont accompagnées d'eau plate, d'eau gazeuse et de vin blanc, rouge, rosé ou softs.**

*supplément café 2€/pers.

**supplément apéritif 4€/pers.

Formule « Menu Gourmand » - 40€

- Foie gras de canard mi-cuit maison du sud ouest, poivre de Kompot, chutney de fruits, mesclun et ses toasts

ou

- Comme une Lasagne, langoustes rôties, brunoise de butternut, crème de homard et langoustines

- Filet de Boeuf et son jus, pommes dauphines maison, mesclun

ou

- Joles de Lottes rôties, émulsion de panais à la cacahuètes, champignons de saison en persillade

- Assiette gourmande : boule de glace artisanale bio, mini panacotta vanille, madeleine à la Tonka, mousse au chocolat Weiss

Nos formules repas sont accompagnées d'eau plate, d'eau gazeuse et de vin blanc, rouge, rosé ou softs.**

*supplément café 2€/pers.

**supplément apéritif 4€/pers.