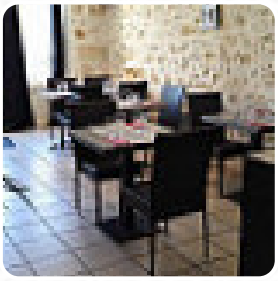
Lien par code QR vers le menu de L'EVEIL des SENS

Menu L'EVEIL des SENS

https://lacarte.menu
4 B Place Sainte Quitterie, 33360 Latresne, France
(+33)652150274,(+33)890210991,(+33)556213449 - https://www.facebook.com/L%C3%A9veil-des-sens-1725904004307976/



Sur ce site web, tu trouveras le *menu complet menu de L'EVEIL des SENS* de Latresne. Actuellement, **10** repas et boissons sont disponibles. Pour les offres changeantes, veuillez contacter directement le propriétaire du restaurant. Tu peux également le contacter via son site internet. Ce que User n'aime pas dans L'EVEIL des SENS :
Viande non cuite pour 22€, un riche plat de 5 gambas au plancha pas tout frais et servi froid avec une poignée de riz pour 18€, un rapport qualité/quantité qui laisse à désirer, très déçu de ce restaurant bien que le personnel était sympathique Lire plus. Quand la météo est agréable, tu peux aussi manger à l'extérieur, et dans les espaces accessibles, peuvent également venir des invités en fauteuil roulant ou avec des handicaps physiologiques. La complète sélection de spécialités de café et de thé rend une visite au L'EVEIL des SENS encore plus intéressante, pour le petit déjeuner il y a ici un complet petit déjeuner. Si pour la fin vous souhaitez quelque chose de un dessert, L'EVEIL des SENS ne vous déçoit pas non plus avec sa grande **sélection de desserts**, Au bar, tu peux te détendre avec une bière fraîche ou d'autres boissons alcoolisées et non alcoolisées.

Menu L'EVEIL des SENS

Sauces

GUACAMOLE

Plats mexicains

BURRITOS

Häägen dazs

CARAMEL SALÉ

Restaurant category

DESSERT

Ces types de plats sont servis

DESSERTS

Entrée (selon ardoise)

DUO DE FOIE POÊLÉS AUX POMMES ET FOIE GRAS AU MONBASILLAC

BAVAROIS DE CRESSON, CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, OEUFS DE SAUMON ET SES BLINIS AU SARRASIN

FER DE CUISSES DE GRENOUILLE À LA PERSILLADE, CRÈME D'ÉPINARD

Dessert (selon ardoise)

BUCHETTE VANILLE ET PRALIN

TARTE FINE, SPÉCULOOS ET MANDARINE

OPÉRA DE CRÈME DE MARRON ET TONKA

Plat (selon ardoise)

PAVÉ DE SAUMON EN CROÛTE D'ALGUES, FONDANT D'ENDIVES, SAUCE CAROTTE-ORANGE

DEMI-MAGRET LAQUÉ AU SOJA ET SÉSAME

TSOBA DE CÈPES, ÉCUME D'ALGUES

PARMENTIER EFFILOCHÉ DE BOEUF

Les plats sont préparés avec les ingrédients suivants

CHOCOLAT

CARAMEL

RIZ

THON

Menu L'EVEIL des SENS

L'EVEIL des SENS

4 B Place Sainte Quitterie, 33360 Latresne, France

Heures d'ouverture:

Fait avec lacarte.menu