

MARDI 15 SEPTEMBRE

VIN DU MOIS ROUGE

MOULIN A VENT AOP Maison Régnard 2023

Verre 15 cl 9.90 Pichet 50cl 32.70 Btl 75cl 49.00

ENTREES DU JOUR

(F) Mozzarella bufala au pistou sur tomate	12.50
(F) Terrine de Saumon, crème de ciboulette	12.50
(F) Terrine de lapin maison, compote d'oignons	12.50
(F) Rillettes de thon maison, pain grillé	12.50
(F) Verrine de pamplemousse, crevettes, sauce cocktail	12.50
Fricassée de girolles en persillade et copeaux de parmesan	18.50
Assiette de jambon de Parme et figues	19.50

SALADES DU JOUR

Salade Italienne	23.50
(Mozzarella, jambon de parme, tomates, légumes grillés)	
Salade d'Automne	24.50
(Magret de canard fumé maison, girolles, figues, raisins, noix)	

PLATS DU JOUR

(F) Carpaccio de bœuf, pesto et parmesan, légumes grillés	22.50
(F) Gigot d'agneau rôti froid, mayonnaise au curry, taboulé	22.50
(F) Carpaccio citron, lait coco citron vert, légumes verts en vinaigrette	22.50
Escalope de veau fermière de l'Aveyron, sauce forestière	24.50
Raviolis épinard fromage frais	
Risotto aux champignons (pleurote, portobello, shiitaké) et parmesan	24.50
Faux filet race charolaise, sauce au brie, pommes rissolées	25.50
Rognons de veau sauce moutarde à l'ancienne, endives braisées	25.50
Ris de veau, crème de girolles, tagliatelles fraîches	26.50
Sole meunière, pommes vapeur	39.00

DESSERTS DU JOUR

(F) Salade de fruits sans sucre (fraises, framboise, figues, myrtilles)	13.50
(F) Clafoutis aux mirabelles	13.50
(F) Fromage blanc, fraises framboises	13.50
(F) Figs rôties, glace vanille	13.50
(F) Tiramisu café	13.50
Coupe des îles (sorbet passion, mangue, sauce caramel, morceaux ananas)	14.00
Fraises Melba	14.50
Baba au rhum, fruits confits, chantilly	14.50

Origine viande (carte et plat du jour) *Bœuf : France et Irlande Agneau: France /UK*
Volaille :France Veau: Pays -Bas / France