

LE TOIT DU LAC

SAVEURS HIVERNALES

GERY CALPETARD & SON EQUIPE

POUR COMMENCER...

Pintade au melfort,

Friture de pleurotes et jeunes pousses 13.00€

Gambas marinées au curry noir,

Etuvée d'endives aux noisettes 13.00€

Omble chevalier aux paillettes de sel fumé,

Lentilles vinaigrette 13.00€

Foie gras de canard mi-cuit,

Coulis d'églantine et poire rôtie 14.00€

POUR SUIVRE...

Bar à la plancha, crumble de chorizo doux 23.00€

Filet de flétan au beurre noisette 21.00€

Les accompagnements pour les poissons :

Rutabaga en mousseline et brochettes de rattes au laurier

L'entrecôte de bœuf « Angus Aberdeen », 250g 24.00€

Râbles de lapin en médaillon 18.00€

Cotilloux braisés et glacés au jus de viande 19.00€

Les accompagnements pour les viandes :

Rutabaga en mousseline et galette de risotto à l'encre de seiche

DOUCEURS SUCREES ...

Crème brûlée,

au caramel beurre salé 8.00€

Moelleux chocolat,

et sa poire au cœur coulant 8.00€

Parfait glacé,

aux fruits de saison 8.00€

Tiramisu,

aux fruits de saison 8.00€

MENU « TI CRABE »

DE 3 A 12 ANS

Salade de saumon fumé ou charcuterie

Pièce de bœuf ou poulet, ou poisson et son accompagnement

Glace vanille ou chocolat

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 8.00€

MENU COMPLET : 11.00€

T
E
L
:
0
3
2
9
6
3
2
2
2
8

T
E
L
:
0
3
2
9
6
3
2
2
2
8