

 Menu roi 35 € menu reine 28 € Entrée, plat, dessert Entrée, plat ou plat, dessert

LES ENTREES

 Salade printanière, crevettes marinées à l’huile de sumac et légumes du moment

 Tartare de saumon aux condiments et crème d’aneth

 Carpaccio de tomate ancienne, cœur de burrata

 La terrine de lièvre aux noix, confiture de poire

 Le feuilleté de chèvre sur un lit de courgettes

 Le melon et jambon de Serrano

 Foie gras de canard, pain brioché maison, confiture de fruits rouges + 6 €

 LES PLATS

 Le burger de suprême de poulet, oignons confits, haricots vert aux poires

 Filet de canard aux fruits rouges, pommes fruits et galette de polenta

 Tête de veau roulée, sauce gribiche maison, pommes vapeur

 Dorade rôtie, levée en salle, gratin de légumes de Provence

 Le pavé de cabillaud, crème de pleurote, purée à la vanille

 Faux filet Simmental, beurre persillé, pommes grenailles

 Rognons d’agneau crème de porto, tagliatelles fraîches

 Homard en fricassée ou rôti (du vivier), crème de pleurotes, légumes tournés +15 €

 Cœur de ris de veau braisés, haricots vert et champignons +15 €

 LES DESSERTS

 Tiramisu aux fraises biscuit à la menthe

 Tatin à la mangue, sorbet framboise

 Crème brulée à la vanille, tuiles aux amandes maison

 Salade de fruits de saison dans une corolle de biscuit chocolat

 Ananas rôti, mangue marinée aux quatre épices, sur une meringue

 Assiette de fromage Aop (comte, chèvre, camembert) sur un lit de salade

 Café ou thé gourmand+ 4 €

|  |
| --- |
| **Le menu des petits princes et princesses à 13 € servi jusqu’à 12 ans** |
| C:\Users\Daniel\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\LOGO_FAITMAISON_fondclair.jpgsteak haché ou pavé de saumon, tagliatelles fraîches |
| C:\Users\Daniel\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\LOGO_FAITMAISON_fondclair.jpgGlace à la fraise et vanille ou crêpe au chocolat et une boisson |

 **Les vins aoc**

**Verre de 14 cl de pouilly fumé 8 € verre de 14 cl de brouilly 7 €**

 **Bouteille de 0.50 cl de chinon blanc ou rouge 28 €**

 **Bouteille 75 cl sancerre blanc ou rouge 34 €**

 **Bouteille 75 cl chinon rosé 32 € bouteille de 75 cl Bandol rosé 26 €**

|  |
| --- |
| **Boissons chaudes** |
| Café, décaféiné  | 3.30 € | Thé, infusion  | 3.60 € |
| Café crème | 4.50 € | Cappuccino | 7.00 € |
| ***Café français, café italien, Irish coffee*** | ***12.00 €*** |

|  |
| --- |
|  *Les informations sur les allergènes présents dans les aliments sont disponibles à la caisse* |
|  *Origines de nos viandes, selon arrivage : au tableau* |
|  *(Tous les plats sont préparés sur place avec des produits frais)* *Toutes les méthodes d’hygiène recommandée sont appliquées*  |
|  *Boissons non comprises, Service compris* |