

La carte

Chers clients,
Notre carte est élaborée avec des produits frais, celle ci peut donc être
soumise à modifications.
Compte tenu de la conjoncture actuelle, la carte ainsi que les prix peuvent
variés.

ENTRÉES

Tartare de thon rouge, radis daikon, avocat et gingembre	18 euros
Foie gras au cognac, brioche aux noisettes et chutney exotique	19 euros
Vitello tonnato	16 euros



PLATS

Demi magret de canard laqué à la vanille, mousseline de panais à la fève tonka et pak choï braisé	23 euros
Poisson du jour	xx euros
Faux filet d'Aubrac, sauce chimichurri et potatoes maison	26 euros
Dos de cabillaud rôti, sauce hollandaise et risotto crémeux au parmesan	24 euros



DESSERTS

Moelleux au chocolat	8 euros
Dessert du moment	8 euros
Sablé aux amandes, crème citron et meringue italienne	8 euros
Café gourmand	10 euros
Dégustation de fromages	8 euros

Les Menus

Chers clients,
Notre carte est élaborée avec des produits frais, celle ci peut donc être
soumise à modifications.
Compte tenu de la conjoncture actuelle, la carte ainsi que les prix peuvent
variés.

MENU PRIEURÉ 45 €

Tartare de thon rouge, radis daikon, avocat et gingembre



Foie gras de canard au cognac, brioche maison et chutney exotique



Dos de cabillaud, sauce hollandaise et risotto crémeux au parmesan



Dégustation de fromages (supplément 4 euros)



Café gourmand



MENU SAINT MARCEL 33 €

Menu du jour
Hors Dimanche

Entrée



Plat



Dessert