

La Formule Gourmande à 37€ du Mercredi au Samedi

Entrée + Plat + Dessert

Les Entrées aux choix

Entrée du jour

Filet de truite rose Française marinée façon hareng - Fines Rattes l'huile - Condiments et salade frisée fine

Les 6 Huitres Fines de Claire Marennes Oléron N°3 - Beurre 1/2 sel - Pain de seigle - Echalotes au vinaigre de framboise

Tartare d'avocat aux queues d'écrevisses - Pamplemousse rose et sauce Aurore.

Terrine de chevreuil de Gascogne pistachée au foie gras - Et aux abricots moelleux - Chutney aux airelles - Pain grillé

Œuf de ferme Bio mollet, - Sur un petit fondant de poireaux - Sauce Meurette

Croustillants de gambas aux légumes croquants - Vinaigrette Thaïe à la coriandre fraîche - Pignons de pin dorés

Profiteroles de ris d'agneau flambés au Marc de Bourgogne - Sauce à la crème de morilles

Carpaccio de Noix de St Jacques marinées - Sur tranche de boudin noir aux épices saisie à la plancha

Croustade d'escargots aux pleurotes persillées - Crème au Petit Chablis - Buisson de salade

Les Plats aux choix

Le Plat du jour

Onglet de bœuf Charolais à la plancha - Echalotes confites au beurre salé - Fines rattes en persillades

Pavé de bœuf de Salers à la plancha, sauce au poivre vert - Gratin Dauphinois façon Mr Bouchet

Magret de la ferme du Puntoun dans le Gers à la plancha - Sauce aux cerises griottes

Classique tartare de bœuf de Salers préparé - Œuf BIO de ferme - Condiments frais - Frites soufflées - Buisson de salade

Rognon de veau flambé au Marc de Bourgogne - Sauce moutarde à l'estragon - Fines tagliatelles fraîches

Confit de cuisse de canard de la ferme du Puntoun dans le Gers - Fines rattes - Tombées de champignons frais persillés

Civet de Sanglier Français grand Veneur - Châtaignes sautées - Chutney aux airelles - Fines tagliatelles fraîches

Filet de Bar à la Plancha - Ecume de safran - Riz pilaf à la madras - Légumes glacés au miel et au thym frais

Brochette en duo de Noix de St Jacques et de Gambas - Fondue de poireaux - Sauce vierge au curry, basilic d'ananas frais

Les Desserts aux choix

Dessert du jour

Coupe de Tiramisu aux Spéculos - Mascarpone - Génoise imbibé au café et au Marsala - Cacao poudre

Baba maison au Rhum Ambré St James - Carpaccio d'ananas aux épices - Glace Artisanale vanille/rhum/raisins

Feuillantines glacées de chocolat intense Grand Cru Valrhona - Crème Anglaise - Glace pain d'épice

Duo de petites crêpes tièdes façon Suzette - Glace vanille Grand-Marnier - Orange confite

Mont blanc en suspension à la crème de marron - Chocolat noir Valrhona - Meringue - Chantilly de Philadelphia

Douceur de poires caramélisées façon tarte Tatin - Sur un petit gateau de crêpe au beurre salé - Glace vanille

Petite forêt noire aux cerises griottines et chocolat Dulcey - Sauce et biscuit sablé au chocolat Valrhona

Profiteroles au chocolat Grand Cru Valrhona - Glace Artisanale à la vanille - Amandes effilées - Chantilly

Pavlova aux fruits frais, sorbet Artisanal fruit de la passion - Pétales de meringue - Chantilly - Coulis de fruits rouges

Coupe Colonel - Sorbet Artisanal au citron de Sicile- Vodka - Bouquet de fruits frais

La Coupe 3 boules de Glaces & de Sorbets Artisanaux - Le Glacier des Alpes à Annecy

Café Gourmand et sa farandole de douceurs

Prix net TVA à 10% et 20% incluses - Service compris