

La Formule Gourmet à 33,00 €

Entrée + Plat OU Plat + Dessert

Entrées

L'entrée au jour

Couteaux de la mer à la plancha - Beurre aux câpres et curcuma - Tomates cerises

Œuf de ferme Bio mollet en Chakchouka - Confit de légumes du soleil aux épices

Aspartacus Parmigianus - Asperges vertes et chiffonnade de filet mignon de veau à la crème de Parmesan

Croustillants de gambas & légumes croquants aux épices

Brisure de noix et raisins sec marinés - Sauce au miel et à la fleur d'oranger

Petite salade d'artichauts et de ris de veau en persillade - Julienne de Granny Smith - Roquette

Ceviche Guevara - Tartare d'avocat et de poulpe mariné, écume de noix ce coco - Agrumes et Coriandre

Plats, Poissons & Viandes

Le plat du jour

Daube de joue de bœuf de Salers à la Provençale - Carottes au cumin - Fine tagliatelles fraîches

Magret de canard de la ferme du Puntoun dans le Gers à la plancha - Sauce au citron confit, gingembre et curcuma

Classique tartare de bœuf de Salers préparé - Œuf BIO de ferme - Condiments frais - Frites fraîches

Rognons de veau flambé au Cognac - Sauce moutarde à l'ancienne et estragon frais - Fines tagliatelles fraîches

Onglet de bœuf Black Angus à la plancha - Sauce échalotes confites au beurre salé - Fines rattes persillées

Filet de Dorade à la Plancha - Sauce Vierges aux tomates confites & Basilic frais - Boulgour à l'encre de seiche

Fromages, Desserts Maison, Glaces Artisanales

Le dessert du jour

Une assiette de quatre fromages et buisson de salade

Le Dessert du jour

Une assiette de quatre fromages - Buisson de salade - Noix - Confiture de cerises noires

Baba au Rhum façon Mojito - Carpaccio d'ananas aux épices - Chantilly et amandes effilées

Feuillantines glacées de chocolat Grand Cru Valrhona - Crème Anglaise - Sorbet Artisanale Amarena avec morceaux de cerises

Gaspacho frais de rhubarbe et de fraises - Streusel - Espuma de chocolat blanc Valrhona aux framboises fraîches

Tarte au citron bergamote meringuée - Sur un biscuit sablé Maison aux arômes de thé Earl Grey

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

Pavlova aux fruits frais, sorbet Artisanal Pêche de vigne - 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 - De notre fournisseur : 'Le Glacier des Alpes à Annecy'

Café Gourmand et sa farandole de douceurs

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