

LES ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit et chutney exotique	16.00 €
Omelette de crabe	14.00 €
Gravlax de saumon aux agrumes, crème aigrette et poivre de Timut	12.00 €
Foie gras de canard mi-cuit fait maison (commandez 5 jours à l'avance)	
• terrine d'environ 500 g	75.00 €
• terrine d'environ 1 kg	150.00 €

LES VERRINES

Assortiment de 6 verrines (commande minimum par 36 et 72 h avant)	11.00 € les 6
--	---------------

LES POISSONS

Gambas rôties laquées au saté et infusion de légumes à la citronnelle	28.00 €
Poisson du moment	23.00 €

LES VIANDES

Filet de bœuf aux morilles	28.00 €
Agneau confit, jus réduit, crème de maïs et butternut rôtie	20.00 €
Ris de veau rôti, jus aux cranberries et zeste de citron confit	28.00 €

LES DESSERTS

Pavlova, meringue cacao, crème chocolat-caramel et éclats de noisettes	9.00 €
Tarte au yuzu, mousse au sésame noir et glace au yaourt	9.00 €
Gâteau d'anniversaire (sur demande 48 h avant)	9.00 €

LE MENU

Foie gras de canard mi-cuit et chutney exotique	50.00 €
Filet de boeuf aux morilles	
Dessert du jour	

Commandez de préférence la veille avant midi

par tél : 04 94 35 35 16 / 07 82 92 92 50

par mail : contact@restaurantlacolombe.com