

LES ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit et chutney exotique	16.00 €
Omelette de crabe	14.00 €
Tataki de saumon au sésame et salade de légumes croquants	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, sauce chimichurri et purée de patates douces	28.00 €
Poisson du moment	23.00 €

LES VIANDES

Filet de bœuf aux morilles	28.00 €
Filet mignon de porc laqué au paprika fumé et infusion à la verveine-citron	20.00 €
Ris de veau en croûte de bacon et noisettes, jus réduit au rosé de Provence	28.00 €

LES DESSERTS

Tarte au chocolat, ganache Dulcey et noisettes caramélisées	9.00 €
Pavlova : meringue, coeur mangue-passion et crème au fruit de la passion	9.00 €
Gâteau d'anniversaire (sur demande 48 h avant) minimum 4 personnes la part	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