

LES ENTRÉES

<i>Foie gras de canard mi-cuit et chutney exotique</i>	16.00 €
<i>Omelette de crabe</i>	14.00 €
<i>Tataki de thon, purée de patates douces et citron vert</i>	18.00 €
<i>Foie gras de canard mi-cuit fait maison (commandez 5 jours à l'avance)</i>	
• <i>terraine d'environ 500 g</i>	75.00 €
• <i>terraine d'environ 1 kg</i>	150.00 €

LES VERRINES

<i>Assortiment de 6 verrines (commande minimum par 36 et 72 h avant)</i>	12.00 € les 6
--------------------------------------------------------------------------	---------------

LES POISSONS

<i>Gambas rôties, crème de crustacés à la vanille et risotto au parmesan</i>	28.00 €
<i>Poisson du moment</i>	23.00 €

LES VIANDES

<i>Filet de bœuf aux morilles</i>	28.00 €
<i>Porcelet confit, jus réduit à la tapenade et polenta crémeuse aux pignons</i>	20.00 €
<i>Ris de veau à la citronnelle et légumes du moment</i>	28.00 €

LES DESSERTS

<i>Pavlova Ispahan : meringue, framboises, crème à la rose et au litchi</i>	9.00 €
<i>Dessert du moment</i>	9.00 €
<i>Gâteau d'anniversaire (sur demande 48 h avant) minimum 4 personnes</i>	la part 9.00 €

LE MENU

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

Commandez de préférence la veille avant midi

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

par mail : contact@restaurantlacolombe.com