

LES ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit et chutney exotique	16.00 €
Omelette de crabe	14.00 €
Gravlax de saumon aux agrumes et aux baies roses	18.00 €
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)	12.00 € les 6
--	---------------

LES POISSONS

Gambas rôties, jus corsé et risotto au paprika fumé	28.00 €
Poisson du moment	23.00 €

LES VIANDES

Filet de bœuf aux morilles	28.00 €
Parmentier de porcelet caramélisé, échalotes et oignons confits	20.00 €
Escalope de ris de veau et rigatoni aux cèpes	28.00 €

LES DESSERTS

Délice marron glacé, biscuit à la vanille et glace au marron	9.00 €
Sablé aux pommes caramélisées au fruit de la passion et combawa, crémeux	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 moment	

Commandez de préférence la veille avant midi

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

par mail : contact@restaurantlacolombe.com