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*