

LES ENTRÉES

| | |
|---|----------|
| Foie gras de canard mi-cuit et chutney exotique | 16.00 € |
| Omelette de crabe | 14.00 € |
| Gravlax de saumon betterave-orange, crème fouettée au citron confit | 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, crème de crustacés à l'estragon et pâtes calamarata | 28.00 € |
| Poisson du moment | 23.00 € |

LES VIANDES

| | |
|--|---------|
| Filet de bœuf aux morilles | 28.00 € |
| Suprême de pintade farci, jus aux trompettes de la mort et polenta frite | 20.00 € |
| Ris de veau rôti, crème de cèpes au Montbazillac et orge perlé | 28.00 € |

LES DESSERTS

| | |
|--|--------|
| Mousse au chocolat noir origine Guayaquil et crème fouettée noix de coco | 9.00 € |
| Pavlova, meringue au pavot, lemon curd et crème au citron vert | 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