

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, beurre d'herbes acidulées et purée de roseval à la ciboule	28.00 €

LES DESSERTS

Mousse au chocolat noir origine Guayaquil et crème fouettée noix de coco	9.00 €
Crème brûlée, chantilly au marron et éclats de marrons glacés	9.00 €
Pavlova, meringue au pavot, lemon curd et crème au citron vert	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