



édito

« En cette saison hivernale... Nous vous proposons une carte pleine de saveurs d'ici ou d'ailleurs pour trouver un peu de chaleur... Faites votre choix dans nos formules ou à la carte...

Bonne dégustation à tous ! »

Marie-Noëlle & Eric PAAL

Après 20 ans passés successivement dans les 3 premières maisons de France, Eric et Marie-Noëlle se proposent de réjouir vos papilles dans un cadre accueillant et chaleureux.

Saveur du Marché 14.50 €

(entrée, plat, dessert - uniquement le midi du mardi au vendredi)

Selon disponibilité

Tout changement (sur proposition du chef) entraîne un supplément de 4 €

MENU du Petit Gastronomes 9.50 € (- de 12 ans)

Croustillant de Foie gras

—

Filet de volaille à la plancha

ou

Suprême de Saumon

Tagliatelles

—

Crêpe au sucre

Toute allergie doit être signalée avant la commande

CARTE

entrées

Entrée au choix dans la formule (page suivante) - 16€

plats

Plat au choix dans la formule 19€

Les entrées peuvent également être déclinées en plat 19€

Assiette végétarienne 19€

ou

Tartare de Filet de Bœuf minute coupé main 28€

Tartare de Filet de Bœuf minute coupé main à l'italienne 29€

Le Tournedos Rossini 29€

**plats sur commande uniquement*

La Tête de Veau du P.R. 21€*

La Bouillabaisse du Chef 35 €*

*Le Homard entier (prix en fonction du cours)**

fromages

Fromage du moment 7,50 €

desserts

Dessert au choix dans la formule 8 €

FORMULES

Composez votre Menu selon les propositions ci-dessous :

<i>Formule Carat (1 plat +1 dessert)</i>	26 €
<i>Formule Matignon (1 entrée + 1 plat)</i>	31 €
<i>Formule Elysée (1 entrée + 1 plat + fromage ou dessert)</i>	36 €
<i>Supplément Fromage pour la formule Elysée (+ 6 €)</i>	
<i>Menu Epicurien</i>	50 €
<i>Surprise du chef comprenant 2 entrées, 1 plat, fromage, 1 dessert (servi à l'ensemble de la table & commandé avant 20h30)</i>	

ENTREES

Le Foie Gras poêlé à la Normande

—

Saumon Bio « gravlax » sauce raifort - sucrine

—

Œuf poché périgourdine

—

Pavé de Dorade et Gambas – crémeux de légumes

—

La suggestion du Chef

PLATS

Tataki de Thon et Saint Jacques - pasta

Foie de Veau « framboise »

Quasi de Veau « Stroganoff » - pommes Elysée

La Pièce de Bœuf du Président « 3 heures »

Petits légumes – Pommes « Cocotte »

La Suggestion du Chef

FROMAGES

Les Fromages du Moment

DESSERTS

Fondant au chocolat noir - Sauce vanille

Pastilla Vanille et sa glace

Coupe aux Agrumes - grenadine

Chocolat coco et sa glace

La suggestion du Chef

Prix Nets – Service Compris

A emporter : Foie Gras Maison 140€ / Kg