

# *Restaurant Lac & forêt*






Entrée, Plat, Dessert : 37€

Entrée et Plat ou Plat et Dessert : 29€






Entrée et Dessert : 24€

Plat seul : 22€





## **ENTRÉES**

-  Terrine de foie gras de canard, I.G.P du sud-ouest, au cassis et sa compotée de pêche à la verveine
-  Tentacules de poulpe fumée maison, haricots coco et moules, espuma de marinière
-  Tiramisu en trompe l'œil, chèvre et fraise, pesto de roquette, cacao de pain brûlé
-  Saint-Jacques fraîches confites à 65°C à l'huile d'olive BIO, miroir de fraise et taboulé de choux-fleur multicolore
-  Lomo de thon rôti aux 4 épices, julienne de pois gourmands et soja rafraîchi à l'huile d'olive citron

## **PLATS**

-  Pièce du boucher de bœuf de viande racée, rosace de pommes de terre confite à l'ail et au romarin, sauce au poivre vert frais et légumes de saison
-  Pavé de daurade royale snacké, beurre au thym citron, embeurré de choux vert à la saucisse de Morteau et légumes de saison
-  Paume de ris de veau, jus de veau déglacé au vinaigre balsamique et cannelle, crémeux de céleri et légumes de saison
-  Aiguillettes de filet de carrelet poêlées, jus de viande réduit, mousseline de carottes à l'anis et légumes de saison
-  Canon d'agneau en croûte, jus d'agneau réduit à la sarriette, crémeux de céleri et légumes de saison

## **DESSERTS**

-  Sablé Breton, rosace de pomme entière confite au caramel beurre salé et glace cannelle
  -  Café gourmand et ses mignardises maison
  -  Soupe de fraises fraîches de saison à la menthe et espuma à la pistache
  -  Cassolette de pâte à choux, bananes sautées caramélisées façon crème brûlée
- Assiette de fromages au lait cru de nos montagnes, mesclun et condiments