

Emeraude

hôtel ** restaurant

NOS ENTREES :

Salade de gésiers	13,00
Foie gras cuit au torchon, compotée de figues acidulée	15,00
Saumon fumé maison, crème citronnée, salade d'herbes	14,50
Velouté de potimarron, œuf poché et chips de Serrano	13,00

NOS GRANDES SALADES :

Salade au poulet, quinoa et petits légumes	14,50
Salade gourmande au foie gras, gésiers et magret fumé	16,80
Salade au saumon fumé et crème citronnée	16,00

NOS POISSONS :

Blanquette de joues de loup aux petits légumes et au safran	16,00
Pavé de saumon rôti en croûte de graines	15,00

NOS VIANDES :

Escargots à la bourguignonne	16,00
Poitrine de veau braisée, jus corsé au combava	17,50
Magret de canard aux fruits rouges	18,00
Faux filet de bœuf limousin, 300 gr, sauce échalotes ou jus corsé	20,00

Tous nos plats sont accompagnés de pomme de terre ou de sauté de quinoa et de légumes de saison.

Tartiflette, assortiment de charcuteries et salade	15,50
Andouillette 5A, sauce échalotes, frites et salade	15,00
Hamburger rustique : 150 gr VBF, frites et salade Au choix cheddar, maroilles, reblochon ou fromage de chèvre	15,00

NOTRE PLAT VEGETARIEN :

Sauté de quinoa aux petits légumes et crème de chèvre	15,00
---	-------

Emeraude

hôtel** restaurant

MENU EMERAUDE A 29,00 Euros

(boissons non comprises)

(Menu pension)

Salade de gésiers

ou

Foie gras de canard cuit au torchon (sup 4)

Compotée de figues acidulée

ou

Saumon fumé maison, crème citronnée (sup 3)

Salade d'herbes

ou

Velouté de potimarron, œuf poché, chips de Serrano

Escargots à la bourguignonne

ou

Blanquette de joues de loup aux petits légumes et au safran

ou

Poitrine de veau braisée

jus corsé au combava

ou

Magret de canard aux fruits rouges (sup 3)

ou

Sauté de quinoa aux petits légumes

et crème de chèvre (plat végétarien)

Tous nos plats sont accompagnés de pomme de terre ou sauté de quinoa et de légumes de saison

Assiette de 4 fromages

ou

Pavlova au sureau, mousse de fromage blanc
et fruits rouges

ou

Ganache au chocolat, sorbet cassis et spéculoos

ou

Tarte au citron à notre façon

ou

Tatin de pommes renversées
poivre de Timut et glace vanille