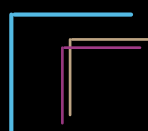


Carte entièrement réalisée à base de produits frais.

Approvisionnement quotidien. Les tarifs peuvent évoluer selon le cours du jour.



ENTREE + PLAT = DESSERT à 5€

ENTRÉES

Oeuf à la coque et brisure de truffe du Périgord - **15 €**

Pâté en croûte traditionnel, vinaigrette jus de viande - **14 €**

Saumon gravelax à la crème de petits pois et groseilles - **15 €**

Foie gras de canard mi-cuit fumé au foin, accompagné de figues fraîches - **19 €**

PLATS

Agneau de lait, gnocchis d'oignons doux, coulis de romaine et romarin - **29 €**

Pigeons laqués au jus, tonnelet de carottes et choux pak choï braisé - **29 €**

Rouget entier poché, glacé à la rouille aromatisée à l'estragon - **25 €**

Gambas rôties, haricots coco mijotés glacés de sauce Nantua - **20 €**

FROMAGE : plateau de fromages affinés - **9 €**

DESSERTS

Baba au rhum framboises et basilic - **13 €**

Finger chocolat et praliné, noisettes torréfiées - **14 €**

Accord de la fraise et la mélisse façon tartelette - **13 €**



Service Commercial - 01 30 62 17 89

Stéphanie FRANCHET

www.les-templiers.com / stephanie@les-templiers.com