

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

Poireaux vinaigrette à l'ancienne, glace moutarde de Meaux- **14 €**

Filet de veau façon Vitello Tunato - **16 €**

Cuisses de grenouilles persillées et sponge cake de légumes- **16 €**

Foie gras de canard poêlé façon pot au feu - **19 €**

et copeaux de truffe du Périgord (sup 6€)



Plats

Filet de boeuf rôti, choux de Bruxelles, spaghettis au cassis et jus cassis - **32 €**

Caille farcie châtaigne et foie gras, purée de topinambour et choux vert acidulé - **33 €**

Noix de Saint Jacques croûte d'amande, salsifis rôtis, émulsion amandes torréfiées - **33 €**

Langoustines selon la recette du Chef - **32 €**



Plateau de fromages affinés - **12 €**

Desserts

Biscuit sablé, mousse de noix de coco, glace et tuile passion - **14 €**

Ravioles ananas et coriandre- **14 €**

Mont blanc revisité, poivre long java et clémentines - **14 €**



*A partir de 12 pers minimum.

Valable dans le cadre d'un menu complet incluant "Forfait Apéritif" et "Forfait Vins"



Service Commercial - 01 30 62 17 89

Stéphanie FRANCHET

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