



Carte entièrement réalisée à base de produits frais.

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

Entrées

- Poireaux vinaigrette à l'ancienne, glace moutarde de Meaux- **14 €**
- Filet de veau façon Vitello Tunato - **16 €**
- Carpaccio de bar à l'asiatique, chutney Kumquat et minestrone de légumes - **14 €**
- Foie gras de canard poêlé façon pot au feu - **19 €**
et copeaux de truffe du Périgord (sup 6€)



Plats

- Poitrine de cochon panée miel et pistache, panais crosne rutabaga - **25 €**
- 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 €**
- Hareng frais au beurre, émulsion de pomme de terre et ciboulette- **25 €**



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 €**



Service Commercial - 01 30 62 17 89

Stéphanie FRANCHET

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