



Carte entièrement réalisée à base de produits frais.

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

Entrées

- Poireaux vinaigrette déstructurés - **14 €**
- Filet de veau façon Vitello Tunato - **16 €**
- Carpaccio de bar et sa mirepoix de légumes croquants - **14 €**
- Foie gras de canard poelé façon pot au feu - **19 €**
et copeaux de truffe du Périgord (sup 6€)



Plats

- Poitrine de porc rôtie, panais crosne rutabaga et ail des ours - **25 €**
- Caille farcie châtaigne et foie gras - **33 €**
- Noix de Saint Jacques rôties, poireaux salsifis emulsion vanille et bois de salsifi - **29 €**
- Hareng fumé, 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 €**
- Duo mandarine châtaigne - **14 €**



Service Commercial - 01 30 62 17 89

Stéphanie FRANCHET

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