

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 €

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

Foie gras de canard poelé façon pot au feu - 19 €

et copeaux de truffe du Périgord (sup 6€)



Plats

Filet de boeuf rôti, choux de bruxelle, spaguettis au cassis et jus cassis - 32 €

Caille farcie châtaigne et foie gras - 33 €

Noix de Saint Jacques rôties, poireaux salsifis emulsion vanille et bois de salsifi - 29 €

Langoustine selon le Chef- 27 €



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