

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

- Oeufs à la coque et brisures de truffe du Périgord - **16 €**
- 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 €**
- Filet de volaille fermier labélisé, farcis cèpes et noix, poêlée de girolles et panais - **27€**
- Pavé de filet de cabillaud poché, mousseline de lentilles et émulsion d'ail - **28 €**
- 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 €**
- Tarte Pecan Pie - **14 €**



Service Commercial - 01 30 62 17 89

Stéphanie FRANCHET

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