

Carte entièrement réalisée à base de produits frais.

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

## Entrées

Oeufs à la coque et brisure 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 mi-cuit fumé au foin, accompagné de figues fraîches - **19 €**



## Plats

Tendron de veau au jus réduit, petits légumes glacés - **29 €**

Filet de volaille fermier labellisé, farcis cèpes et noix, poelée de girolles et panais - **27€**

Pavé de filet de cabillaud poché, mousseline de lentilles et émulsion d'ail - **28 €**

Mousseline onctueuse de Homard et risotto de champignons sauce USA - **25 €**



Plateau de fromages affinés - **12 €**

## Desserts

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

Finger chocolat et praliné, noisettes torréfiées - **14 €**

Tarte Pecan Pie - **14 €**



*Service Commercial - 01 30 62 17 89*

*Stéphanie FRANCHET*

[www.les-templiers.com](http://www.les-templiers.com) / [stephanie@les-templiers.com](mailto:stephanie@les-templiers.com)