

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

Tatin de tomates au vinaigre, basilic et mozza tressée - **16 €**

Pâté en croûte traditionnel, vinaigrette jus de viande - **14 €**

Saumon gravelax à la crème de petits pois et groseilles - **15 €**

Foie gras de canard mi-cuit fumé au foin, accompagné de figues fraîches - **19 €**

## PLATS

Agneau de lait, gnocchis d'oignons doux, coulis de romaine et romarin - **29 €**

Pintade rôtie sur coffre, palets de pommes de terre et sa crème de morilles - **27 €**

Pavé de flétan, mousseline de navets boule d'or et jus tourbé - **26 €**

Gambas rôties, haricots coco mijotés glacées de sauce nantua - **20 €**

**FROMAGE** : plateau de fromages affinés - **9 €**

## DESSERTS

Baba au rhum framboises et basilic - **13 €**

Paris-Brest au praliné et pistaches torréfiées - **14 €**

Accord de la fraise et la mélisse façon tartelette - **13 €**



*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)