

Le Restaurant du Men Du

Menu du Terroir

35€ Prix Net

Le Choux Fleur (Prix à la Carte* : 19€)

Comme un Risotto, Epaule de Lapin confite, Jaune d'œuf et Fines lamelles de Hareng
ou

Les Lentilles vertes du Puy et le Pied de Cochon (Prix à la Carte* : 19€)

En Pressé, Foie Gras et Réduction de vinaigre Balsamique



Le Filet de Julienne (Prix à la Carte* : 25€)

Rôti au Four, Ragoût de Légumes Safranés et son jus Façon « Soupe de Poisson »
ou

La Cuisse de Canard (Prix à la Carte* : 25€)

Désossée puis Braisée, Polenta aux Eclats d'olive et son jus court à la Purée de Pruneau



Le Parfait Cassis (Prix à la Carte* : 10€)

En Millefeuilles, Parfumé au Réglisse

*Tous nos plats, entrées et desserts peuvent être pris séparément à la Carte au prix
indiqué.

Les fromages de Madame Baratte, Affineur à Riec, seront proposés avant votre
dessert (Supplément 4€)