



LA GARGOUILLE
RESTAURANT

MENU DU MARCHÉ 33 €

Saumon d'Ecosse mariné, légumes croquants et crumble parmesan

*

Carré de porc petits légumes et pommes de terre nouvelles

*

Chou chantilly cacao et fruits frais

MENU TERRE ET MER 49€

Noix de saint jacques bretonnes, velouté de topinambours et viande des grisons

*

Filet mignon de Veau et Homard bleu, cèpes poêlés et légumes de saison

*

Fromage frais parfumé au génépi, olives taggiashe et miel

*

Dessert au choix à la carte

MENU CARTE BLANCHE EN 5 SERVICES 59€

Laissez-vous guider selon les envies du chef

Ce menu doit faire l'unanimité de la table

LA CARTE

Les entrées

<i>Le foie gras de canard, betteraves cuites et crues et miel d'acacia</i>	25€
<i>Le thon rouge cru, avocat, pamplemousse et chips de pain</i>	27€
<i>Noix de Saint Jacques poêlées, cerfeuil tubéreux et caviar baeri</i>	33€

Les plats

<i>Dos de bar sauvage rôti à la verveine et giroldes</i>	38€
<i>Filet mignon de veau français façon Rossini, cèpes et noisettes</i>	36€
<i>Suprême de pintade fermier, choux et lard fumé</i>	29€

Les incontournables

<i>Paume de ris de veau rôti au beurre, mousseline de pommes de terre</i>	37€
<i>Assiette de bœuf d'exception, trilogie de 250g de Bœuf « Faux filet de Wagyu, Filet de bœuf Limousin, Entrecôte Black Angus »</i>	80€
<i>Le homard bleu entier, purée d'ail noir, sarrasin grillé et courgettes</i>	45€

Fromages

<i>Les fromages affinés et salade de nos régions</i>	10€
<i>Fromage frais parfumé au génépi, olives taggiasche et miel</i>	10€

Les desserts

<i>Ananas en déclinaison et sucre muscovado</i>	13€
<i>L'Isphahan, litchis, framboises et roses</i>	13€
<i>Tartelette chocolat, caramel et noix de pecan</i>	13€