

L'ARMANDIE

RESTAURANT GOURMAND

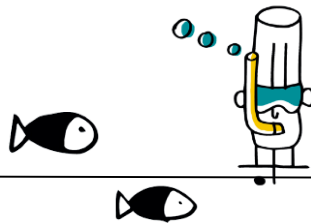


ENTRÉES

Gaspacho du moment, petits légumes croquants	9,00 €
Sablé de parmesan, caillé de chèvre de la Ferme du Tertre, saumon fumé	14,00 €
Terrine de lapin abricot-pistache, réduction de balsamique et son pot de cornichons	9,00 €
Tartare de daurade, velouté glacé de roquette et laitue, émulsion de paprika	15,00 €
Foie gras de canard vodka-Grand Marnier, chutney pomme granny et ses toasts	16,00 €
Beignets de gambas, caviar de courgette	15,00 €
Demi-homard en rosace, légumes croquants, chutney mangue	20,00 €
Clafoutis tomate - courgette, chèvre de la Ferme du Tertre, tulipe de salade	9,00 €
Millefeuille d'avocat, crabe rémoulade, purée de céleri	15,00 €

PLATS

Tournedos de saumon de Norvège, ratatouille, coulis d'olive noire	21,00 €
Dos de cabillaud, croûte de cacahuètes, poêlée de légumes, beurre blanc	23,00 €
Gratin végétarien à la ricotta (sans gluten), tulipe de salade	18,00 €
Sole meunière au beurre noisette, pommes rattes aux herbes 400g-450g	38,00 €
Curry vert de lieu au lait de coco, riz basmati	19,00 €
Tartare de bœuf préparé, frites maison, salade	21,00 €



L'ARMANDIE

RESTAURANT GOURMAND



Filet mignon de porc, sauce abricot-thym, purée de pommes de terre aux herbes	21,00 €
Belle côte de veau, zita, sauce moutarde-miel	28,00 €
Côte de bœuf de 400 gr, sauce béarnaise, frites maison	30,00 €
Carré d'agneau rôti, purée de patate douce, sauce romarin	29,00 €
Suggestion du jour	22,00 €

FROMAGES

Assiette d'assortiment de fromages	7,00 €
------------------------------------	--------

DESSERTS



Vacherin aux fruits rouges, voilà les beaux jours !	10,00 €
Crème brûlée vanille - Grand Marnier	10,00 €
Moelleux au chocolat noir, crème anglaise	10,00 €
Macaron framboise-mousse mangue, coulis fruits exotiques	10,00 €
Baba-jito	10,00 €
Soupe de fraise, glace yaourt bulgare	10,00 €
L'opéra revisité	10,00 €
Tarte du jour (selon les disponibilités)	12,00 €

