

# AU REPOS DE LA MONTAGNE

S.A.R.L. LA TEIGNOUSE 2000

## PLATEAUX REPAS A 20 EUROS (plats chauds ou plats froids)

### ENTREES FROIDES

- Fondant de saumon et écrevisses, coulis Nantua, œufs de saumon et jeunes pousses de brocolis
- Délice gourmand de copeaux de foie gras de canard maison, vinaigrette aux saveurs de truffes noires
- Pressée de caille au vieux porto et baies de genièvre rôties, confiture d'oignons au xérès
- Effeillé de jambon de Parme, cocktail de tomates grappe, confettis de parmesan
- Perles de melon et magret de canard fumé sur salade mesclun
- « Bavarois » de saumon fumé et avocat au citron vert, crème aux agrumes
- Pressé de lapereau aux herbes, jus corsé au curry
- Rillettes de raie, petits légumes à la niçoise, sauce corail
- Millefeuilles de tomate et chèvre, sauce basilic
- Tartare de requin ou espadon aux fines herbes sur lit de mesclun

### PLATS CHAUDS

- Sauté de veau Marengo, tagliatelles fraîches, tomate provençale
- Confit de cuisse de canard sauce bigarade, pommes de terre saladaises, poêlée forestière
- Estouffade de bœuf provençale, gratin dauphinois, flan de brocolis
- Paupiette de sole normande, ravioles fraîches, cœur de carotte fondant
- Pavé de loup de mer Suzette, sauce américaine
- Papillote de dos de cabillaud sur une étuvée de légumes au romarin
- Suprême de pintade, crème de cèpes, haricots beurre et pommes rissolées
- Blanquette de veau à l'ancienne, riz créole
- Cuisse de canette aux épices de colombo et au miel, raviole aux cèpes, gratin de choux fleur
- Gigot d'agneau façon Pauillac, pommes braillouses
- Caille cuite à l'ancienne, tartelette aux poireaux et parmesan, pommes à l'anglaise

### PLATS FROIDS

- Filet de rouget, tapenade au basilic, salade de tagliatelles au passe-pierre
- Aiguillettes de magret de canard aux griottines, salade de pommes de terre Landaises
- Jambon d'York, salade de riz Madras
- Noix de veau braisée provençale, petits légumes à la Niçoise et Quinoa
- Noisette d'agneau rôtie à l'estragon, salade aux trois lingots
- Contre filet de bœuf rôti à la sarriette, salade jardinière
- Filet mignon de porc, moutarde aux noix, lentilles gourmandes

### FROMAGES

- Brie de Meaux au lait cru ou camembert ou Bûche de chèvre ou Fourme d'Ambert ou
- Pont L'évêque ou Comté

### DESSERTS

- Mille feuilles de pommes sauce craquelin, pétales croquantes de Grany Smith
- Royal au chocolat, cueillette de fruits rouges aux amandes sucrées
- Saint-Ange aux fraises, coulis fraise citron, macaron surprise
- Tartelette meringuée, banane flambée et chocolat noir, jus au whisky
- Compote de rhubarbe et fraises en panier croquant, farandole de madeleines
- Tulipe de douceur des Iles (crème légère, mangue caramélisée, pain d'épice, coulis framboise Sucette à l'ananas)