

LA CARTE DE SAISON DE JULIEN ALLEGRE

LES ENTREES

ARTICHAUTS VIOLET DE PROVENCE 28€

Comme un carpaccio à l'huile de noisettes

Little artichokes from Provence as a carpaccio with hazelnuts oil

TARTE FINE DE BRILLAT SAVARIN 24€

Asperges vertes et noix de pécan

Thin tart with Brillat savarin cheese, pecan nuts and green asparagus

CEVICHE DE DAURADE ROYALE MARINEE 29€

Fraises, citron caviar et mizuna

Marinated sea bream , strawberry and lemon

LES PLATS

LES RAVIOLES DE HOMARD BLEU (entrée ou plat) 31€

Sauce américaine au piment d'Espelette et crème de céleri

Lobster raviolis and celeriac

LA LOTTE COMME UNE BLANQUETTE 44€

Rôtie, légumes primeurs, sauce combawa

Burbot roasted and as a blanquette , combawa dressing and vegetables

LE RIS DE VEAU , origine U.E 38€

En croustade , sauce Périgueux

Sweetbreads in a pie, truffle's sauce

LA CANETTE AUX CERISES 39€

Rôtie aux épices et amandes fraîches

Roasted duck, cherries and almonds

LES DESSERTS SONT A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS :

LE SABLE A LA PISTACHE ET FRAMBOISES	14€
Crème pistache et citron , framboises fraiches et coulis	
LA TUILE D'AMANDES AUX ABRICOTS	18€
Abricots compotés, espuma de brousse, sorbet abricot romarin	
LE MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR	18€
Et sa glace vanille de Madagascar	

LE PLATEAU DE FROMAGES FERMIERES

22€

Eaux minérales 1L 9 € Chateldon 11 €

Café 7€ Thé Nunshen 8 €

Nos plats peuvent contenir des allergènes (œufs, crustacés, mollusques, laitages, oléagineux, moutarde, champignons, gluten, choux, fraises, fruits à coque, ...) il est conseillé de se renseigner auprès du personnel de salle en cas d'allergie afin de demander de les extraire du plat quand cela est possible.

Le chef ne propose pas de plats spécifiques pour les végétariens, nous proposons selon nos produits de la carte.

Cartes de crédits acceptées : CB, VISA, EC, MC

LES PRIX DE NOTRE CARTE SONT T.T.C

Nos Horaires :

Mardi : Dîner à partir de 19h15

Mercredi : Dîner à partir de 19h15

Jeudi : Dîner à partir de 19h15

Vendredi : Déjeuner à partir de 12h15 et Dîner à partir de 19h15

Samedi : Déjeuner à partir de 12h15 et Dîner à partir de 19h15

Dimanche : Déjeuner à partir de 12h15 et Dîner à partir de 19h15

Réservation : 04.94.43.21.02

www.restaurant-les-santons.fr

