LE TOURNEMINE
RESTAURANT

LE SAMEDI ET LE DIMANCHE
LE CHEF VOUS PROPOSE

LES ENTREES :

La joue de bœuf,
Médaillon de joue de bœuf confite au cœur de foie gras, poireaux grillés, 12€50
Vinaigrette relevée au raifort.

L'œuf,
Œuf frit à la crème de champignons et shiitakés en persillade. 9€50

La truite saumonée,
Truite de mer bretonne à l'aneth et tartare aux éclats fruités d'hiver. 10€50

LES PLATS :

Le cochon élevé sur paille,
Mignon rôti et échine croustillante, 19€50
Cerfeuil tubéreux et dauphines dorées, jus à l'Anjou rouge.

La marée,
Saint-Jacques poêlées et poisson de criée, bouillon aromatisé aux épices d'Orient,
Légumes couscous. 19€50

Le végétarien,
Ravioles fondantes aux légumes d'automne et bleu fermier du Bois Rouzé. 16€00

LE FROMAGE :

Assiette de deux fromages 3€50 Assiette de trois fromages 5€00

LES DESSERTS :

L'amande,
Douceur d'amande en galet, gelée de figues et praliné croustillant. 9€00

La banane,
Tatin renversée aux bananes, crème fraîche fermière à la vanille. 9€50

Le chocolat dulcey,
Biscuit tendre au pécan, mousse légère au chocolat Dulcey, crémeux à la mangue. 9€50

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans)
Steak haché, frites. Glace artisanale du moment ou brownie. (Un verre de sirop compris) 11€00

*toutes nos viandes sont d'origine française
Plat végétarien