



Restaurant Le Ligier Richier

Nos entrées à la carte :

- ❖ Foie gras mi-cuit à la vanille et son chutney d'ananas : **14,20E**
- ❖ Noix de St Jacques poêlée, vinaigrette tiède et sa julienne de légumes : **12,50E**
- ❖ Œuf cocotte aux cèpes : **12,00 E**
- ❖ Salade de brie de Meaux, figues confites au vinaigre de xérès : **11,90E**

Nos Plats à la carte :

- ❖ Tête de veau sauce gribiche : **17,00E**
- ❖ Pavé d'omble chevalier (St Mihiel) au lait de coco : **19,80E**
- ❖ Entrecôte 250g (V.B.F) au beurre maître d'hôtel : **25,90E**
- ❖ Magret de canard sauce cèpes : **19,70E**
- ❖ Tataki de boeuf sauce thai : **19,70E**
- ❖ Croquemonseigneur aux poires, brie, figues et noix : **13,00E**
- ❖ Brochette de gambas sauce chimichurri : **17,50E**
- ❖ Le Burger du chef (moutarde, ketchup, oignon rouge, tomates, salade, bacon et cheddar) : **18,00 E**



Nos Desserts :

- ❖ Fondant au chocolat 72 % cacao glace vanille et son cœur caramel beurre salé : **7,90E**
- ❖ Crème brûlée à la bergamote : **7,60 E**
- ❖ Brioche perdue, crème praliné rose et glace vanille : **9,50 E**
- ❖ L'amour,est comme une poire : **13,00E**
- ❖ Café gourmand : **7,50 E**
- ❖ Assiette de fromages : **8,00E**
- ❖ Irish Coffee : **8,00 E**

Pleins d'autres desserts maison à venir

Et n'oublions pas les glaces, voir ardoise à l'intérieur du restaurant.