

MENU

ENTRÉES

- TRUITE FUMÉE MAISON ET SON PANCAKES SALÉ ET CRÈME AUX HERBES
11€
- SALADE DE ST MARCELLIN PANÉ, PESTO DE MÂCHE ET CRUMBLE DE NOIX.
9€
- BEIGNETS D'ESCARGOTS , MAYONNAISE À L'AIL ET MIEL DE RÉGION .
10€
- PÂTÉ EN CROÛTE AU FOIE GRAS , CHUTNEY DE POIRES ET VANILLE .
11€
- ŒUFS COCOTTE AUX MORILLES .
9€

PLATS

- SUPRÊME DE VOLAILLE FARCI AUX MORILLES.
17€
- OMBLE CHEVALIER SEMI FUMÉ, SAUCE CITRON ET GINGEMBRE .
18€
- FILET DE TRUITE GRILLÉ ET SON CROQUANT AUX NOIX ,AMANDES ET PISTACHES.
16€
- AUTRUCHE EN BASSE CUISSON SAUCE FOIE GRAS .
22€
- CUISSSES DE GRENOUILLE À LA PERSILLADE.
20€
- GRATIN DE RAVIOLES AUX ESCARGOTS DU PRIEURÉ ET SA CRÈME D'AIL .
16€
- GIGOT D'AGNEAU DE 7H ET SON JUS .
22€



Desserts

-PROFITEROLES À LA VANILLE

7€

-MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SON CŒUR CONFITURE DE LAIT

6€

-CRÈME BRÛLÉE AU THÉ JASMIN

6€

-COMPOTÉE DE POMMES FAÇON TATIN ET SON PALET BRETON

6€

-SOUFFLÉ GLACÉ AU GRAND MARNIER

7€

-CAFÉ ET SES MIGNARDISES GOURMANDES

9€

-ASSIETTE DE FROMAGES DE RÉGION

8€

-DEMI ST MARCELLIN

4€

-FAISSELLE

3€

Restaurant
Le 518

La cuisine autrement

Nos formules

16€

**FORMULE DU
JOUR :
DU MARDI
MIDI
AU VENDREDI
MIDI
ENTRÉE
PLAT
DESSERT**

25€

ENTRÉES :
***SALADE DE ST MARCELLIN PANÉ,
PESTO DE MÂCHE ET CRUMBLE DE
NOIX
OU
ŒUFS COCOTTE AUX MORILLES**

PLATS:
***SUPRÊME DE VOLAILLE AUX
MORILLES
OU
*GRATIN DE RAVIOLES AUX
ESCARGOTS ET SA CRÈME D'AIL.
OU
*FILET DE TRUITE GRILLÉ ET SON
CROQUANT AUX NOIX, AMANDES ET
PISTACHES.**

DESSERTS:
***DESSERTS AUX CHOIX
(SAUF CAFÉ ET SES MIGNARDISES
ET
ASSIETTE DE FROMAGES DE
RÉGION)**

30€

***Entrées au
choix
*Plats au
choix
*Desserts
au choix**

10€

**MENU
ENFANT
JUSQU'À
12 ANS
PLAT,
BOISSON,
DESSERT**

***PRIX ET SERVICE COMPRIS**