

# L'Anguiste

MENU DU JOUR

du mardi midi au vendredi midi

FORMULE A 20.50 €

HORS BOISSON

Entrée ,

plat

et

dessert ou fromage blanc

Plat fait maison

# L'Anguiste

MENU 28 €

## Entrée

Entrée du jour

Ou

Salade de carottes tièdes, orange, fromage de chèvre ,sauce verte et condiments

## Plat

Joue de bœuf confite 5 heures, jus corsé , pommes de terre, endives braisées et condiment oignons

ou

Chou-fleur rôti , crème de carotte au curry, pommes de terre ,pickles et sauce chermoula (végétarien)

## Dessert

Mousse verveine, déclinaison de prunes jaunes-citron biscuit citron

ou

Dessert du jour

Plat fait maison

## MENU 36 €

Uniquement le soir et le week end

### Entrée

Crème de courge, brioche perdu, graines de courge Crème montée muscade et condiments  
ou

Ris de veau au beurre persillé ,vin jaune ,courge ,pickles et condiments  
ou

Oeuf parfait bio, sauce savagnin, comté AOP et pommes de terre

### Plat

Roulé de râble de lapin français en peau de poulet, chorizo et jus à la sarriette  
légumes rôtis et pommes de terre

ou

Filet de truite d'Isère ,beurre blanc, pommes de terre, chou-fleur  
légumes de saison et condiment aux herbes

ou

Quasi de veau français, jus aux trompettes  
pommes de terre et légumes de saison

ou

Poulet de Bresse AOP sauce morilles , pommes de terres et légumes de saison  
supplément 4€

### Dessert

Crèmeux chocolat , mousse vanille confit de poire  
caramel ,biscuit chocolat -noisette

ou

Moelleux au chocolat maison, glace vanille  
(10 minutes de cuisson)

ou

Cheesecake citron revisité spéculos et verveine

Supplement Assiette de fromage 5 €

Plat fait maison