

Les **AUTHEN'**CRIQUES

Concept Gourmand sur Fond de Criques*
et Coquille de Verdure.

Nature (Elle Seule, mais quel Régal)	13,00 €
Périgourdine (Escalope de Foie Gras Chaud au Porto)	40,50 €
Lyonnaise (Andouillette à la Graine de Moutarde)	27,50 €
Gourmandine (Noix de Saint-Jacques, Gambas)	36,50 €
Rognonade (Rognon de Veau au Vin de Noix)	27,50 €
Bourguignonne (Œufs Pochés en Meurette)	23,50 €
Strate de bœuf (Filet de Bœuf Charolais et Epinards, Sauce Syrah)	33,00 €
Végétarienne (Légumes à la Crème de Ciboulette)	27,00 €
Escargotière (Escargots du Rozay et Champignons Forestiers)	28,50 €
Côté Mer (Bar, Rouget & Lotte au Basilic)	31,00 €
Florentine (Blanc de Volaille aux Epinards)	26,00 €

prix nets, service compris

*Criques : Galette de Pommes de Terre Râpée, Persillade, Œuf

VARIANTE DE GARNITURE POSSIBLE SUR DEMANDE :

Pommes Paillassons : Galette de Pommes de Terre Râpée Nature

ou Féculent du Moment.

L'ESTANCOT
Restaurant

Tél : 04 74 85 12 09

Ouvert : du Mercredi Soir au Dimanche Midi - Service de 12H00 à 13H00 & de 19H15 à 20H30



Les **ENTREES**

Assortiment de Charcuteries Artisanales	16,00 €
Croustillant de Saint Marcellin et Ventrêche Grillée sur Lit de Salade	15,50 €
Flan d'Oursin et Langoustine, Sauce Crustacés	18,00 €

Les **FROMAGES**

Le Fromage Blanc Fermier, Nature	4,00 €
Le Fromage Blanc Fermier, Crème ou Coulis	5,50 €
L'Assortiment de Fromages	7,50 €

Les **DESSERTS**

Les Sorbets et les Glaces Artisanales, Pôle Sud (3 parfums)	7,50 €
Les Desserts du Moment	7,50 €
Supplément Chantilly ou Boule de Glace	1,50 €

prix nets, service compris

