



## **Restaurant Le Ligier Richier**

---

### **Nos entrées à la carte :**

- ❖ Foie gras mi-cuit au poivre du timute : 13,90 E
- ❖ Carpaccio de Noix de St Jacques, vinaigrette à la vanille et fruit de la passion et poudre de corail : 14,80 E
- ❖ Œuf cocotte a la crème de comte, poivre fumé et lard Guanciale : 12,00 E
- ❖ Assortiment de chou-fleur cuit au parfum coco et curry (**Entrée végétarienne**) : 11,00 E

### **Nos Plats à la carte :**

- ❖ Filet de truite de St Mihiel croustillante et écume d'arête : 17,20 E
- ❖ Jarret de porc au miel ou langres : 21,90 E
- ❖ Faux filet Black Angus sauce miso ou beurre café de Paris revisité : 23,30 E
- ❖ Magret de canard sauce pêche : 18,90 E
- ❖ Rognon de veau flambé au cognac : 18,00 E
- ❖ Le Burger au Langres (Sauce miel moutarde et mayonnaise, pickles d'oignons, pleurotes, langres lard, steak et salade) : 18,00 E
- ❖ Supreme de volaille farcie aux langoustine sauce Américaine : 18,50 E
- ❖ Chou Roti, sauce ciboulette et ail (**Plat végétarien**) : 15,50 E



## **Nos Desserts :**

❖ Fondant au chocolat 72 % cacao avec sa glace vanille :	<b>7,90 E</b>
❖ Crème brûlée à la vanille :	<b>7,60 E</b>
❖ Tarte tatin boule de glace vanille :	<b>8,50 E</b>
❖ Paris Brest :	<b>11,50 E</b>
❖ Café gourmand :	<b>7,50 E</b>
❖ Qui a volé l'orange du Ligier ? :	<b>13,00 E</b>
❖ Assiette de fromages :	<b>6,00 E</b>
❖ Irish Coffee :	<b>8,00 E</b>

Pleins d'autres desserts maison à venir .....

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