



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 à la crème de comté, 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 :	7,90 E
❖ Crème brûlée à la vanille :	7,60 E
❖ Tarte tatin boule de glace vanille :	8,50 E
❖ Paris Brest :	11,50 E
❖ Café gourmand :	7,50 E
❖ Qui a volé l'orange du Ligier ? :	13,00 E
❖ Assiette de fromages :	6,00 E
❖ 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.