



# La Renardière

## Entrées

<b>Ostrica</b> "Fine de Claire, Normandie"; 14	4€	<b>Insalata Niçoise</b> insalata verde, vinaigrette di senape e scalogno, tonno, alici, pomodori, uovo sodo, patate, fagiolini, olive e cetriolini; 3, 4,10	12€
<b>Moules-frites</b> cozze Bouchot della Bretagna e patatine fritte maison (da luglio a dicembre; dal giovedì al sabato); 14,5	16€	<b>Insalata Chèvre chaud</b> insalata verde, vinaigrette di senape e scalogno, crostini di formaggio di capra, pomodori, patate e fagiolini; 7, 10	12€
<b>Lumache alla bourguignonne</b> burro, aglio e prezzemolo; 7	6pz 9€ 12pz 18€	<b>Soufflé</b> al formaggio comté 30 mesi; 1, 3, 7 20 min. di cottura	15€
<b>Foie gras maison</b> di anatra con crostini; 1	15€	<b>Gratinato</b> di Ombrina* e gamberi* con salsa bianca e brodo di pesce; 1, 2, 3, 7	15€
<b>Quiches</b> spinaci e formaggio di capra; 1, 3, 7 Lorraine; 1,3,7	9€	<b>Tartare di avocado</b> mousse di tonno all'olio di oliva e gamberone* grigliato; 2, 7	12€
<b>Vellutata fresca del giorno</b> con crostini; 1, 7	9€		

## Plat principaux

<b>Steak tartare</b> battuta di filetto di manzo con patatine fritte maison; 3, 5, 10	21€	<b>Filetto al pepe</b> filetto di manzo con patatine fritte maison; 5, 7,10	23€
<b>Magret de canard</b> sfumato al miele e marsala con purée di sedano rapa e patate; 7, 9	21€	<b>Filetto alla Rossini</b> filetto manzo, brioche, foie gras, fondo bruno, tartufo nero estivo, funghi* con patatine fritte maison; 1,5	31€

## Fromages

<b>Tris di formaggi francesi</b> con composta di cipolla rossa; 7, 8	12€
---	-----

## Dessert

<b>Dessert maison</b> 1, 3, 7, 8	6/7€
-------------------------------------	------