

Carte & Menus - Auberge du Teillon

ENTRÉES

Entrées Froides

Salade du Teillon « pousses d'épinards, carpaccio de truite fumée, magret de canard poêlé à l'estragon, tomate confite, chantilly au fenouil

Saumon de Norvège fumé par les soins du Chef

Terrine de pintadeau aux pruneaux confiture d'oignons rouges et condiments

Jambon d'agneau fumé et ses condiments

Petite salade gourmande

salade de jeunes pousses, magret de canard fumé, langoustines rôties, foie gras de canard et asperges

Foie gras d'oie mi cuit à l'ancienne

Entrées chaudes

Tarte fine croustillante comme une pissaladière aux sardines fraîches et parmesan sur lit de pourpier

Les œufs de poule pochés à la Bourguignonne, petits oignons, lardons, champignons, glacés et croutons

Tourte de canard confit et haricots de Paimpol au basilic, salade de jeunes pousses

Soupe de poissons de roche « des pêcheurs de Forville » et sa rouille

NOS POISSONS ET VIANDES

Poissons

Cabillaud piqué au chorizo sur lit de blancs de poireaux confits au beurre rouge

Risotto de St Jacques et truffes, jus crémeux émulsionné à l'huile de noisette

L'osso bucco de mer « lotte » braisé aux palourdes, tagliatelles de légumes poêlés au persil plat

Sole en filet et St Jacques fourrées à la truffe noire « melanosporum » rôti, sur lit d'asperges vertes, jus d'arêtes réduit au champagne

Noix de St Jacques rôti au beurre de cacao et à l'ail

Cuisses de grenouilles fraîches
selon arrivage

VianDES

Poitrine de veau farcie braisée à basse température aux jeunes légumes de saison

L'éminoé de filet mignon de bœuf à l'échalote sauté minute

Suprême de pintadeau fermier en ballottine aux giroilles et foie gras

Pluma Duroc Ibérica « porc ibérique » caramélisé au miel de lavande

NOS DESSERTS

Crème brûlée à la Vanille

Terrine de chocolat aux oranges confites

Tarte tiède des demoiselles « Tatin » et sa glace vanille

Petits baba au Rhum et sa glace Vanille

Nougat glacé et son coulis

Le Craquelin praliné chocolat

Profiteroles au chocolat