



## **Restaurant Le Ligier Richier**

---

### **Nos entrées à la carte :**

- ❖ Foie gras mi-cuit au poivre du timute et sa crème brûlée : **13,90 E**
- ❖ Ravioles de langoustine et sauge : **12,40 E**
- ❖ Œuf cocotte aux asperges blanche, nuage de lait à la menthe et bergamote : **11,00 E**
- ❖ Tartare de veau au couteau au sésame noir et sa glace au sésame : **12,50 E**
- ❖ Croustillant de fêta et miel : **(Entrée végétarienne) : 11,00E**

### **Nos Plats à la carte :**

- ❖ Filet de bar sauce pop-corn : **17,90 E**
- ❖ Escalope de veau a la milanaise : **19,20 E**
- ❖ Magret de canard sauce pêche : **17,90 E**
- ❖ Marbré onglet de boeuf Angus Lardo di colonata et guanciaie nazionale : **24,00 E**
- ❖ Faux filet charolais V.B.F : **19,70 E**
- ❖ Carré d'agneau aux herbes : **28,00 E**
- ❖ Burger au brie de meaux : **17,50 E**
- ❖ Tagliatelle aux légumes **(Plat végétarien) : 13,00 E**



## Nos Desserts :

- |  |                |
|--|----------------|
| ❖ Fondant au chocolat 72 % cacao avec sa glace vanille : | <b>7,60 E</b>  |
| ❖ Crème brûlée au romarin :                              | <b>7,60 E</b>  |
| ❖ Sphère kinder bueno :                                  | <b>13,00 E</b> |
| ❖ Tartelette pistache et fraise :                        | <b>12,00 E</b> |
| ❖ Café gourmand :  | <b>7,50 E</b>  |

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

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