

Menu Tradition 29,50 €

Ravioles d'escargots
Fondant à l'ail doux et velouté de cresson

Ou

Saumon mariné, crème d'avocat
Huile de sésame

☺ ☺ ☺

Cuisse fermière farcie, champi noix et ris de veau
Huile de noix, salade, beignets d'artichaut
Ou

Merlu rôti au thym, crosnes et champignons
à la crème
brisures de pistache

☺ ☺ ☺

Cannelets mousseline légère à la vanille
Glace au rhum et raisins

Ou

Soufflé au chocolat Guanaja, glace au café de Colombie
(Notre spécialité)

Saveurs Gourmandes 39,50 €

Marbré de foie gras de canard
Marmelade de raisins et cannelle

Ou

Coquilles Saint-Jacques grillées consommé
De favouilles raviolas de lentins, perles du Japon

☺ ☺ ☺

Dos de cabillaud rôti
Etuvée de chou, pancetta,
Choux de Bruxelles, chips de lard

Ou

Faux filet français pure race
Risotto de céleri, jus de veau

☺ ☺ ☺

Fromages de France Affinés

☺ ☺ ☺

Dessert au choix de la carte

Ce menu peut être servi sans fromage au prix de 35,50 €

Plaisir Gourmet 48,50 €

Foie gras de canard poêlé, en burger
Sauce carbonara

Ou

Coquilles Saint-Jacques grillées
Etuvée de crosnes, tubéreux, champignons
Beurre de caviar

Ou

Carpaccio de coquilles Saint-Jacques
Mangue, passion, herbes, pousses de salades

☺ ☺ ☺

Ris de veau caramélisé fine duxelle
De lentins et noix
Tempura d'artichaut

Ou

Bar de pêche contisé au citron confit
Mousseline de panais

Ou

Filet de bœuf pure race, risotto de céleri
Chapelure de truffes

☺ ☺ ☺

Fromages de France Affinés

☺ ☺ ☺

Dessert au choix de la Carte

Ce menu peut être servi sans fromage au prix de 44,50 €

Foie gras de Canard de Strasbourg

Bœuf Français

Ris de veau France

Merci de nous signaler vos intolérances alimentaires

Produits frais et cuisine réalisée par notre brigade

Si supplément de garniture 2€

Les produits que nous travaillons sont soumis aux variations

D'approvisionnement, du marché et peuvent, par conséquent nous faire défaut, ils peuvent être remplacés par d'autres produits

Merci de votre compréhension

Nos Plats Gourmands

Nos Entrées

Coquilles Saint-Jacques grillées
Etuvée crosnes beurre de caviar.....28 €

Foie gras de canard poêlé, en burger
Sauce carbonara30 €

Saumon mariné
Crème d'avocat huile de sésame..... 23 €

Raviolas d'escargots
Fondant à l'ail doux et velouté de cresson25 €

Carpaccio de coquilles Saint-Jacques
Mangue, passion, herbes, pousses de salades.....28 €

Nos Poissons

Dos de cabillaud rôti étuvée de chou, pancetta,
Choux de Bruxelles, chips de lard28 €

Bar de pêche contisé au citron confit
Mousseline de panais32 €

Nos Viandes

Ris de veau caramélisé fine duxelle
De lentins et noix
Tempura d'artichaut

Cuisse fermière farcie, champi noix et ris de veau,
Huile de noix, salade, beignets d'artichaut.....25 €

Filet de bœuf pure race, risotto de céleri
Chapelure de truffes35 €

Fromages de France affinés..... 11€

Dessert au choix de la carte.....11€

Prix Taxe et service compris. Le Restaurant est fermé le Dimanche Soir.

Site www.restaurantlebeauvoir.com

E-mail didier-guyot@orange.fr

Les Poissons Peuvent varier selon l'Arrivage.