

# *Menu des Magnans*

*L'assiette des Magnans*



*Poisson du jour  
(selon la pêche)*

*Pièce de bœuf tranchée,  
pommes purée à l'ancienne*

*Médailлон de filet de porc aux tomates séchées et basilic*



*L'entremets marrons-chocolat*

*Tarte aux pommes et crème d'amandes servie tiède*

*Parfait glacé à la mandarine*

30 € ttc

# *Menu du Terroir*

*Feuilleté financière aux ris de veau*

*Duo de st-jacques et gambas,  
bouquet de salades à l'émietté de tourteau*

*Piccatas de foie gras planché,  
pain perdu au pain d'épices et croustillant aux panés frits*



*Le poisson du jour  
(selon la pêche)*

*Carré de veau désossé aux échalotes confites,  
pommes purée à l'ancienne*

*Beau morceau d'agneau rôti, jus au thym  
et gousses d'ail confites, garniture du moment*



*L'assiette de chèvres frais, petit mélange de salades à l'huile d'olive*



*Moelleux au chocolat servi tiède accompagné de sa glace vanille*

*Les crêpes fourrées à la crème d'orange*

*Brioche en pain perdu à la fleur d'oranger  
servie avec ses suprêmes d'agrumes et sorbet*

42 € ttc