

Menu des Magnans

L'assiette des Magnans



*Poisson du jour
(selon la pêche)*

Daube de bœuf au lard et pommes de terre à l'anglaise

*Emincé de magret de canard au poivre vert,
polenta crémeuse aux olives et herbes de Provence*



Parfait aux agrumes

Tarte citronnée meringuée

Crème brûlée à la coriandre et estragon

30 € ttc

Menu du Terroir

*Piccatas de foie gras de canard poêlé,
étuvée de lentilles vertes du Puy aux marrons*

*Noix de St-jacques rôties,
ragoût de topinambours au beurre rouge*

*Caramelle farci à la ricotta
et sa crème truffée au gorgonzola et noix*



*Le poisson du jour
(selon la pêche)*

*Flanc et cuisse de colvert rôti au cognac,
piquillos farcis à la mousse de volaille et pignons de pin,
jus corsé au poivre de Séchuan*

*Le carré de porcelet rôti au four, gingembre frais,
galette de pommes de terre aux oignons caramélisés*



*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 façon Suzette

Tiramisu à la pistache et éclats de chocolat

42 € ttc