



RESTAURANT- SAINT DIDIER

Le midi du mardi au vendredi (hors jours fériés)

MENU RETOUR DU MARCHE

Entrée + Plat +Dessert 21,00€

Formule 2 Plats 18,00€

Plat en direct 14,00€

POUR RESERVER
VOTRE TABLE



04.90.66.03.28



CARTE RESTAURANT



LES ENTREES

Oeuf parfait, risotto de cèleri rave aux truffes d'hiver	19,00€
Feuilleté de Sot l'y laisse confit, épinards sautés, jus de volaille	12,00€
Ravioles aux gambas, julienne de carottes et poireaux, jus de têtes crémé	13,00€
Foie gras de canard, figues, betteraves, pain d'épices	17,00€

LES PLATS

Brouillade aux truffes d'hiver Mélanosporum	25,00€
Pavé de Sandre rôti, poêlée de choux vert aux lardons et carottes, jus au lard fumé	25,00€
Magret de canard, jus corsé aux fruits rouges, pressé de pdt, légumes	22,00€
Filet de veau(origine France), pressé de pdt, échalotes confites, jus réduit	28,00€
Filet américain, viande crue charolaise assaisonnée par nos soins, frites, salade	20,00€
Burger Côté Cours: boeuf charolais, comté, lard, oignon, cancoillotte, frites, salade	18,00€

LES DESSERTS

Sélection de fromages	11,00€
Palet Breton aux pommes caramélisées façon Tatin, siphon carambar	09,00€
Nougat glacé Sylvain Paysan Nougatier	09,00€
Le 100% chocolat noir, biscuit croquant, crémeux et mousse chocolat	09,00€
Café liégeois	08,00€
Colonel	08,00€
Glace ou sorbet 2 boules	05,00€



MENU CÔTÉ COURS

35,00€



ENTREES

Feuilleté de Sot l'y laisse confit, épinards sautés, jus de volaille

Ravioles aux gambas, julienne de carottes et poireaux, jus de têtes crémé

PLATS

Pavé de Sandre rôti, poêlée de chou vert aux lardons et carottes, jus au lard fumé

Magret de canard, jus corsé aux fruits rouges, pressé de pdt, légumes

DESSERTS

Palet Breton aux pommes caramélisées façon Tatin, siphon carambar

Le 100% chocolat noir, biscuit croquant, crémeux et mousse chocolat