Les Terrasses d'esery

Entrées

ŒUF PARFAIT — 16 €
Façon meurette, brunoise de légumes d'antan.

TARTARE DE CHAMPIGNONS — 15 €
Patate douce, noisette, mayonnaise de Xeres, persil frisé et huile de persil.

SAUMON CUISSON BASSE TEMPÉRATURE — 18 €
Crème philadelphia, aneth, pistache, sablé sarrasin, oignon blanc et mayonnaise d'aneth.

TATAKI DE BŒUF — 17 €
Graine de courge, courge spaghetti, cannelle de soja, citron vert et mayonnaise d'ail noir.

MAGRET DE CANARD FUMÉ — 16 €
Betterave rouge, mousse de betterave jaune et rouge.

Les Terrasses d'esery

Plats

FILET DE CAILLE — 28 €
Œuf de caille, lentilles beluga, crème de panais et chips de panais.

LANGOUSTE — 38 €
Mousseline de potimarron, marron, armoricaine aux marrons des bois glacés et condiment safrané.

BALLOTINE DE VOLAILLE — 24 €
Topinambours, trompette, girolle et noix de pécans. Sauce d'hiver (canelle, orange, pinot rouge).

POLENTA GRILLÉE — 21 €
Légumes d'automne rôtis, sauce topinambours.

CÔTE DE PORC — 32 €
Grillée, sauce au choix.

ACCOMPAGNEMENTS
Pour la côte de porc (au choix)

- *Pomme de terre rôtie au romarin*
- *Salade de choux rouge*
- *Salade verte*

SAUCES
Pour la côte de porc (au choix)

- *Sauce romarin*
- *Sauce à l'ancienne*
- *Sauce forestière*
- *Sauce gorgonzola*

Les Terrasses d'esery

Desserts

TARTE MYRTILLE	12 €
CLAFOUTIS AUX FRUITS DE SAISON	10 €
MONT BLANC MANDARINE	13 €
RIZ AU LAIT À LA VANILLE ET AUX AGRUMES	10 €
CHOUX TROIS CHOCOLATS	14 €
TARTARE DE FRUITS EXOTIQUES *Roché coco.*	12 €
CAFÉ GOURMAND	12 €
CHAMPAGNE GOURMAND	15 €

DESSERT ENFANT

Moelleux à la poire
ou crumble chocolat banane.

8 €