



Annick, Pascal, Romain DAGUET et toute leur fidèle Equipe ont plaisir à vous recevoir, et vous remercient de votre venue.

ENTREES CARTE

FROIDES

Tartare de lieu jaune mariné en Gravelax, mousse de riz basmati	23.00
Foie gras de canard Landais chutney, pain muesli	25.00

CHAUDES

Tourte chaude feuilletée de bœuf, mousserons sauvages	12.50
Dariole chaude de foie gras, poire tapée, vin d'épices	15.00
Boudin chaud de homard en salpicon, bisque émulsionnée au corail	18.00
Crevettes sauvages sautées, quinoa, infusion de feuilles de lime sauce thaïe	17.50
Pastilla d' escargots aux rillons de Touraine, émulsion de persil à l'ail des ours	17.50
Omelette 3 œufs, champignons, lardons, bouquet de salade	13.80

PLATS VEGETARIENS

Salade de saison, aux noix, en vinaigrette balsamique	7.00
Crème chaude de légumes	9.50
Omelette végétarienne, champignons, bouquet de salade	12.80
Assiette panachée de légumes du moment (chauds)	13.50

En fonction du marché, certains plats pourraient être remplacés par d'autres

Plats élaborés par nous-mêmes VIANDES ISSUES DE LA COMMUNAUTE EUROPEENNE



PLATS A LA CARTE

POISSONS

Homard Européen, déshabillé, nage au Chardonnay	60.00
Dos de dorade braisé sur peau, marinière de coquillages	30.00
Maigre, en "tronçon" à la plancha , beurre rouge	35.00
Plat du jour,	25.00

VIANDES

Carré d'agneau rôti, jus aux aromates (en direct 35 mn)	38.00
Suprême de poulet aux écrevisses, cuit au sautoir	25.00
Cœur de ris de veau au sautoir, réduction de vin de muscat	38.00
Filet de bœuf poêlé , fine gastrique de Xérès	35.00
Pièce de bœuf , "Angus", en pavé sauce au vin de Chinon	30.00
Plat du jour,	25.00

ASSIETTE DE 4 FROMAGES AFFINES 12.00

DESSERTS à choisir sur carte, en début de repas

Tous nos PLATS sont élaborés par nous - mêmes ; VIANDES FRANCAISE/EUROPEENNE

MENU PLAISIR



Entrée, plat Ou	plat et, fromages ou dessert	40.00
Entrée, plat, fromages ou	dessert	48.00
Entrée, plat, fromages et	dessert	55.00

ENTREES

- Asperges blanches des Landes, sauce mousseline à la Ciboulette
- Foie gras de canard Landais, chutney et pain muesli grillé (5.00 €)
- Tartare de lieu jaune mariné en gravelax, mousse de riz Basmati (3.00 €)
- Crevettes sauvages sautées, taboulé de quinoa, sauce thaïe
- Boudin chaud de homard en salpicon, bisque émulsionnée au corail"
- Pastilla d'escargots aux rillons de Touraine, émulsion de persil à l'ail des ours

POISSONS en filet / VIANDES

- Dos de dorade braisé sur peau, "Châteaubriand" Jus de veau, champignons
- Noix de St Jacques d'Erquy snackées, beurre aux champignons sauvages (6.00 €)
- Quasi de veau au sautoir, jus de veau, légumes du moment
- Suprême de poulet aux écrevisses, cuit au sautoir
- Cœur de ris de veau, doré, réduction de vin de muscat (9.00 €)

TRILOGIE DE FROMAGES affinés, salade de saison

DESSERT à choisir sur carte en début du repas

La

Ciboulette



MENU DEGUSTATION 95.00

Amuses Gueules et Mise en bouche

**

Foie gras de canard, chutney, pain muesli grillé

Ou

Carpaccio de queues de langoustines, caviar d'Aquitaine

**

Noix de lotte grillée, fumet émulsionné au combawa

Ou

1/2 homard Européen, déshabillé, nage au Chardonnay

**

Trou digestif

**

Filet de bœuf sauté, jus au vin de Xérès,

Ou

Cœur de ris de veau, doré au sautoir, réduction de Muscat,

Ou

1/2 Pigeon de "Racan" rôti, cuisse confite, en cromesquis

**

Trilogie de fromages affinés, bouquet de salade, muscat, huile d'olives
(Brillat savarin truffé, Ste Maure de T. Fourme d'Ambert)

**DESSERT

Assiette gourmande, avec coulis, sorbet

La Ciboulette



MENU du JOUR

Entrée, plat, ou plat dessert	32.00
Entrée, plat, fromages ou dessert	40.00
Entrée, plat, fromages et dessert	47.00

ENTREES

Tourte chaude feuilletée de bœuf, réduction de muscat, mousserons
Boudin chaud de volaille, dés de ris de veau braisés, façon "Beuchelle"
Dariole chaude de foie gras, poires tapées, vin d'épices (3.00 €)
Royale d'asperges de pays à la "Maltaise"

POISSONS/VIANDES

Dos de flétan, poêlé, étuvée de légumes, jus de bœuf, au thym
Pièce de Bœuf, "ANGUS", en pavé sauce au vin de Chinon suplt. 6.00 €
Fricassée de poulet à la "Strasbourgeoise", pâtes fraîches au foie gras

TRILOGIE DE FROMAGES affinés, salade de saison

DESSERT

Ile flottante au four, caramel, crème anglaise

ou

Dessert du jour

La Ciboulette



MENU DES JUNIORS

14.00 €

1 ENTREE, au choix

de Carottes râpées minute, ou
de lomo ou
mixte, lomo, carottes

Foie gras de canard avec pain muesli- suplt 5.00 €

1 PLAT au choix, avec pâtes, purée, ou frites

Poisson meunière, sauce piperade
Steak haché, OU Filet de volaille poêlé

1 DESSERT au choix :, yaourt, ile flottante, ou glace 2 parfums



MENU, jeunes GASTRONOMES (jusqu'à 14 ans)

24.00 €

ENTREES

Foie gras de canard, chutney -ou Mousseline chaude de homard,

PLAT au choix, avec légumes du moment

Solette, meunière

2 côtes d'agneau grillées, jus aux herbes aromatiques

Filet de bœuf, sauté, sauce mousserons,

DESSERT au choix

Glace 2 parfums

Île flottante ou dessert du jour



DESSERTS

"LES FROIDS"

Pomme confite caramélisée, crème montée à la mascarpone, "Arlette" sorbet yaourt	10.00
Ile flottante cuite au four, caramel, crème anglaise, amandes croustillantes	8.50
Palet de riz soufflé croustillant, crémeux de chocolat, sorbet à l'orange	10.00
Pavlova , riz au lait mousseux à la vanille, main de bouddha confite	10.00
Dessert du jour	8.50

"LES GLACES"

Assiette de trois sorbets, ou glaces avec tuile dentelle aux amandes	8.50
--	------

"LES CHAUDS"

Matafan (crêpe aux pommes) flambée au Calvados, glace à la vanille	10.00
--	-------

TOUS LES DESSERTS SONT ELABORES PAR NOS SOINS
et SONT «turbinés» à la demande

La

Ciboulette

