

RESTAURANT

Les Trois Ducs

MENU du MARCHE Midi 25,00€ TTC

Servi uniquement du mardi au vendredi, sauf jours fériés.

Suggestion de notre chef,

Une entrée, un plat, un fromage ou un dessert au choix.

Formule à 32,00€ TTC

Avec un verre de Vin, 1/2 eau minérale et un café

MENU du MARCHE dîner 28,00€ TTC

Servi uniquement du mardi au vendredi soir, sauf jours fériés.

Formule à 37,00€ TTC

Avec un verre de Vin, 1/2 eau minérale

Menu « Fraicheurs Printanières »

30,50€ TTC servi du 6 mai au 1^{er} juin 2009

Servi Tous les jours

Mise en Bouche.

*Panna Cotta de crabes Verts, tartine de Tomates, Basilic et Amandes
Vinaigrette aux piments d'Espelette.*

*Travers de Porc longuement confit à la Sarriette,
« Kube » de Risotto en feuilles d'Epinards.*

*Petit Savarin imbibé au Jus de Passion, gelée de daiquiri
Mousse au lait de coco et réglisse.*

Mignardises.

LA CARTE

ENTREE au choix

Roulés de Bœuf aux petits légumes, petite salade de Jeunes pousses, Sorbet épisses et Moutarde de Dijon 17,50€

Escalope de Foie gras frais de Canard poêlée en crumble de Muesli, fricassée de Fruits de saison. 19,50€

Cappuccino de Bouillabaisse, Raviole de Gambas à l'huile de truffe, mini croustade de Légumes méditerranéen. 22,00€

POISSONS au choix

Filet de Sandre rôti, Timbale de Jeunes Poireaux, pousses d'épinards et champignons du moment, Jus d'écrevisses. 17,50€

Les Médailles de Thon saisis quelques instants aux Aromates, fricassée de jeunes Légumes, réduction de Balsamique. 19,50€

Médaille de Lotte et sa brochette Pochée et Poêlée, panure de pavot et risotto aux asperges vertes. 22,50€

VIANDES au choix

Suprême de Volaille fermière fourré au foie gras, tartare de Légumes au Piment d'Espelette et Jus de Volaille au Curcuma. 19,50€

Travers de Porc longuement confit à la Sarriette, Crêpe parmentière et nems de piperade 16,50€

Pièce de Bœuf mariné au soja et Gingembre, Wok de Pommes de Terres-oignons et Lardons sautés, Sauce tartare à l'huile de graine de sésame. 23,50€

FROMAGES 6,50€ TTC

Palette de Fromages frais, accompagné d'une quenelle de Figues.

DESSERTS 12,50€ au choix

Savarin Imbibé au Jus de Passion, gelée de Daiquiri, Mousse au lait de coco et vanille.

Méli-mélo de Fruits rouges, réduction vanille et Balsamico, Emulsion au GET27, Quenelle de sorbet Framboise-Menthe.

Trilogie de Desserts de notre pâtissier autour du Chocolat accompagné d'un petit verre de Banyuls.

Menu « Envie de BIO »

45,00€ TTC servi uniquement le samedi soir et dimanche Midi

Mariage vins et mets sélectionnés par Grégory Jacquelin : 15,00€ TTC*

Mise en bouche, entrée, poisson, Viande, dessert

Découvrez les plats selon le marché du chef, produit issue de la filière AB et d'élevage naturelle, au fil de ses idées.

** 3 verres de vin de 8 cl*