

Choisissez votre formule...

MENU FAROU

ENTRÉE

PLAT

(POISSON OU VIANDE)

FROMAGE OU DESSERT

30,00€

LA MÊME FORMULE AVEC FROMAGE ET DESSERT

34,00€

MENU ROSELIÈRES

ENTRÉE

POISSON

VIANDE

FROMAGE OU DESSERT

42,00€

LA MÊME FORMULE AVEC FROMAGE ET DESSERT

46,00€

Composez votre menu...

Parmi la sélection proposée ci-après

CERTAINES RÉFÉRENCES PEUVENT MANQUER AU COURS DU SERVICE
DE PART L'APPROVISIONNEMENT DES PRODUITS FRAIS

LES SUPPLÉMENTS INDIQUÉS SUR CERTAINS PLATS S'AJOUTENT
AU PRIX DE LA FORMULE CHOISIE.

ORIGINES DES VIANDES : VOIR ARDOISE

La Carte

ENTRÉES

13,00€

BOEUF À LA PROVENÇALE EN TERRINE, ASPICS DE LÉGUMES DE SAISON, VINAIGRETTE AU VIN ROUGE

SAUMON GRILLÉ SERVI FROID COMME UN TATAKI, OEUF CUIT À 64°C, ASPERGE, AVOCAT ET SAUCE AU BEURRE BLANC

HUÎTRES SPÉCIALES GEAY N° 3 EN CEVICHE, FENOUIL CROQUANT ET RIZ À SUSHI

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD COMME UN OPÉRA, FRAÎCHEUR D'ORANGES (+4,00€)

POISSONS

18,00€

NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES, MAKI DE POIREAUX, JAMBON DE PAYS DE SAVOIE, BOUILLON À L'ESTRAGON

POISSON DU MARCHÉ LAQUÉ À LA MANDARINE, PURÉE DE FENOUIL, MILLE-FEUILLE DE LÉGUMES

CANNELLONI AUX ÉCREVISSSES, ÉMULSION DES TÊTES (+4,00€)

VIANDES

19,00€

PIÈCE DE VEAU, PURÉE D'ÉCHALOTTES ET PETITS LÉGUMES, GAUFRETTE DE POMMES DE TERRE, SAUCE AU POIVRE

PIÈCE DE VOLAILLE FARÇIE AUX HERBES, PRESSÉ DE POMMES DE TERRE, PURÉE DE CAROTTES, PETITS LÉGUMES, JUS AUX GRAINES DE SÉSAME

PIÈCE DE VIANDE CHASSE, SALSIFI CUIT À BLANC, POMMES DE TERRE VITELLOTTE, MÛRE FRAÎCHE, SAUCE CHÂTAIGNE (+5,00€)

FROMAGES

7,00€

ASSIETTE DE FROMAGES

FAISSELLE

DESSERTS

9,00€

CRÊPE SOUFFLÉE À L'ORANGE, GRAND MARNIER FLAMBÉ

ENTREMET SAFRAN ET NOIX DE COCO, SORBET FRUITS ROUGES

TARTE AU CHOCOLAT, PASSION ET NOISETTE

ANANAS RÔTI À L'ESTRAGON, TEMPURA ET ROULEAU FOURRÉ

Formule Déjeuner

(de Septembre à Juin - sauf week-ends et jours fériés)

PLAT DU JOUR

10,90€

ENTRÉE - PLAT
OU
PLAT - DESSERT

16,50€

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

18,50€

Formule Enfant

(jusqu'à 12ans)

12,50€

PLAT

PIÈCE DE VIANDE OU FILET DE PÊCHE DU JOUR
PURÉE DU MOMENT

DESSERT

SALADE DE FRUITS FRAIS OU MOUSSE AU CHOCOLAT OU
BOULES GLACE OURSON

+

UNE BOISSON

SUGGESTIONS

PETITE FRITURE SELON ARRIVAGE - 20€
(PERCHOTS, ABLETTES, ÉPERLANTS, GOUJONS...)
CUISSSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE - 22€

ACCOMPAGNEMENT FRITES ET MESCLUN