

Carte Automne/Hiver

2019

Restaurant  
Le Gourmand



Tel : 03 85 410 410

[www.restaurantlegourmand.fr](http://www.restaurantlegourmand.fr)

# Les Entrées

## Escargots

En coquille de « David Camus » les 6 11.50  
Elevés à Fontaines (71)

Cèpes en velouté & Sésames 11.50

Eclat de Foie Gras Frais de canard  
Toasts de magrets fumés

Daurade en mousseline 11.50

et langoustines rôties  
Cœur de noix de Saint Jacques  
Beurre Blanc Safrané

Foie gras de Canard mi cuit 11.50

Brisures de marrons parfumé au cognac

Salade de saison 11.50

Salade mélangée, Pomme fruit, Noix,  
Champignons, Chou, Gésiers,  
Magrets de canards fumés

Entrée du jour à l'ardoise 7.50

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.  
Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans  
les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant

Prix en Euros TTC- Service Compris – Carafe d' eau à Discrétion

Restaurant Le Gourmand

# Les Plats

<b>Côte de veau grillée *</b> (+/- 350 gr) cuite en basse température <i>Gratin dauphinois aux cèpes</i>	<b>22.50</b>
<b>Blanquette de lotte</b> Aux trompettes	<b>19.00</b>
<b>Cochon en ballottine farcie de sa julienne</b> <i>Jus réduit au Chardonnay</i> <i>Chips de légumes &amp; Poitrine fumée</i>	<b>19.00</b>
<b>Tartare de Bœuf Traditionnel</b> (+/- 200 gr) ou en « <b>Aller-Retour</b> » - <i>Frites fraîches /Salade</i>	<b>19.00</b>
<b>Canard en pot au feu</b> Le Traditionnel	<b>19.00</b>
<b>Burger de bœuf au reblochon</b> (+/-200 gr), Bacon grillé <i>Frites fraîches</i>	<b>19.00</b>
<b>Plat du jour à l'ardoise</b>	<b>14.55</b>

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.  
Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant

Restaurant Le Gourmand

# Menu Le Gourmand

32,90 €

**Faites-vous plaisir dans la carte  
parmi :**

## Les Entrées



## Les Plats

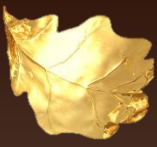
*\* Supplément de 3.00 €*



## Les Gourmandises

Prix en Euros TTC – Service Compris

Restaurant Le Gourmand



# Les Fromages

- ❖ Planche de Saint-Marcellin 7.00 €
- ❖ Planche de Vieux Comté affiné 7.00 €
- ❖ Planche de Trou du Cru affiné 7.00 €  
au Marc de Bourgogne
  
- ❖ La trilogie de fromages 9.50 €
- ❖ Faisselle de Fromage Blanc 6.00 €

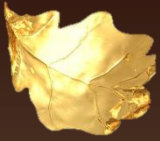
# Les Desserts

**Une Pâtisserie au Choix 6.00 €**

*Baba Bouchon au rhum*  
*Charlotte poire - Chocolat*  
*Paris Brest*  
*Salade de fruits frais*  
*Tartelette aux fruits de saison*  
*Café « Le Gourmand »*  
*Glaces ou sorbets au choix*



**Restaurant Le Gourmand**



# A l'Ardoise

*Servi du lundi au dimanche*

2 Entrées du jour selon le marché  
Ou  
Véritable Jambon persillé de Bourgogne  
Ou  
Salade Gourmande du moment

---&---

Plat ou Poisson selon le marché  
Ou  
Pièce de bœuf grillée , sauce Béarnaise  
Ou  
Pâtes du moment

---&---

**Pâtisserie pour les « Gourmands »**

<b>Menu du Marché - 2 plats</b> : Entrée + Plat	17.50 €
<b>Menu du Marché - 2 plats</b> : Plat + Dessert	17.00 €
<b>Menu du Marché - 3 plats</b> : Entrée + Plat+ Dessert	19.95 €

*Restaurant Le Gourmand*

