

CHEZ GÉRAUD

Les Entrées

Terrine de canard au foie gras,
Mélange de jeunes pousses, éclats de noisettes

11€

Cocotte de légumes du moment

12€

Œuf de Poule pané,
Poêlée de champignons et asperges blanches

14€

Croustillant d'asperges vertes,
Lard fumé

15€

Tartare de bar,
Crème de fenouil, copeaux croquants
Huile de basilique

15€

Tartine de thon mi-cuit,
Betteraves cuites et crues

16€

Le Menu

Entrée / Plat

Plat / Dessert

29€

Entrée / Plat / Dessert

35€

Entrées 9€ / Plats 20€ / Desserts 9€

Horaires

*Du lundi au vendredi
12h-13h30 19h30-21h30*

*Samedi
19h30-21h30*

 « Tous nos plats sont "faits maison" et élaborés sur place à partir de produits bruts »

*Toutes nos viandes sont d'origine française et/ou Union Européenne
Prix nets TTC et-Service compris*

CHEZ GÉRAUD

Les Poissons

Pavé de lieu jaune rôti,
Epinards et blettes étuvés, beurre aux herbes
Pommes gaufrettes
27€

Plein cœur de cabillaud rôti,
Bisque de crustacés,
Gnocchis de pomme de terre et asperges
29€

Les Viandes

Entrecôte de bœuf (300g)
Purée de pomme de terre
26€

Carré d'agneau rôti au thym,
Mijoté de légumes printaniers
28€

Volaille jaune rôtie,
Morilles et polenta snackée
32€

Ris de veau croustillant,
Sucrines au lard et mille-feuille de pommes de terre
33€

Pigeon rôti,
Petits pois à la française
35€

*Pièce du Boucher
(Pour 2 pers)*

Selon arrivage

70€

Les Fromages et Desserts

Le plateau de fromages affinés de la « Maison  »
15€

Baba au Rhum et sa crème montée
10€

Vacherin mangue passion
10€

Sablé au citron meringuée
12€

Macaron aux fruits de saison, ganache chocolat
14€

Tartelette chocolat
14€

*Toutes nos viandes sont d'origine française et/ou Union Européenne
Prix nets TTC et-Service compris*