

# ***LE PROCOPE***

## **SPÉCIALITÉS DU CHEF**

### **Entrées et plateaux de fruits de mer**

- Trésor des Mers
- Gaspacho de tomate à la tapenade, billes de Mozzarella
- Tartare de saumon, croque de concombre, crème de raifort
- Foie gras de canard "Maison", panettone toastée
- Douzaine de gros escargots de Bourgogne Label Rouge

### **Viandes et poissons**

- Magret de canard du Sud-ouest à la cerise, navets caramélisés
- Carré d'agneau rôti en croute d'herbes, haricots verts, jus au romarin
- Bœuf des "Révolutionnaires", filet de bœuf et son escalope de foie gras de canard suivi de sa joue de bœuf mijotée
- Filet de Saint-Pierre rôti, légumes du moment, beurre à l'anis
- Cabillaud en aioli

### **Desserts**

- Fraises Melba, glace vanille et Chantilly
- Crème brûlée à la vanille Tahiti
- Tiramisu "recette Maison" servi à table, à la cuillère
- Tarte au chocolat noir, sorbet chocolat blanc
- Café ou Thé gourmand