

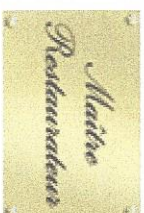


**LE BŒUF
ROUGE**

Pour toute autre formule **NOUS CONTACTER**
Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais, fait maison

(service compris)

Vous propose
Ses menus groupes



Saison Automne Hiver

2018

(TVA 10% et 20%)

MENU « TRADITION »

17€ ttc

Formule complète

22€ ttc

(avec kir, 1/4 de Bordeaux AOC et café compris)

ENTREE AU CHOIX

Gâteau de foie Blond, sauce porto
Terrine de Poisson et sa crème aux herbes
Croquant de chèvre chaud, pommes et miel

PLAT AU CHOIX

Poisson du Marché
Blanquette de veau à l'ancienne
Parmentier de Canard confit
Garniture de légumes

DESSERT AU CHOIX

Tarte aux fruits de saison
Ile flottante
Crème renversée au caramel

MENU « TERROIR »

21€ ttc

Formule complète

26€ ttc

(avec kir, 1/4 de Bordeaux AOC et café compris)

ENTREE AU CHOIX

Mousse de Foie de Volaille au raisin
Velouté de Potiron, espuma au lard
Vol au vent de Fruits de Mer

PLAT AU CHOIX

Poisson du Marché
Bœuf Bourguignon « façon grand-mère »
1/2 Coquelet à la diable
Garniture de légumes

DESSERT AU CHOIX

Traditionnel Forêt Noire
Entremet aux poires
Jalousie aux pommes

MENU « GOURMAND »

27.50€ ttc

Formule complète

32.50€ ttc

(avec kir, 1/4 de Bordeaux AOC et café compris)

ENTREE AU CHOIX

Terrine de foie gras Maison et ses toasts
Blinis au saumon fumé par nos soins, crème acidulée
Salade Limousine aux gésiers confits, châtaignes,
magrets fumés, croutons

PLAT AU CHOIX

Rôti de Bœuf Limousin sauce Marchand de Vin
Filet de Sandre, beurre blanc
Noix de veau « façon Orloff »
Garniture de légumes

DESSERT AU CHOIX

Omelette Norvégienne flambée en salle
Entremet chocolat et marron
Nougat glacé maison, coulis fruits rouges