

Ce Soir, On Dine à l'Hotel !

Les entrées

Le carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan, roquette et huile d'olive au basilic	14 €
Le duo de croquettes aux crevettes grises	17 €
Le duo de fondu au parmesan	15 €
Les scampis rissolés, crème de poivrons doux et curry de Madras	18 €
L'assiette de saumon fumé tranché main, croquant de radis-concombre, mayonnaise au raifort et focaccia grillée	18 €
Les ravioles de foie gras et tartufata, céleri-rave, bouillon parmesan et roquette	19 €

Les plats

L'entrecôte Irlandaise grillée au feu de bois	24 €
L'entrecôte Prussiana maturée en Italie 4 à 6 semaines	40 €
La brochette de dinde grillée	16 €
Le pavé de bœuf grillé au feu de bois	20 €
Le suprême de volaille « pattes jaunes », pilon braisé, sauté d'asperges blanches, grenailles confites et sauce au vin jaune	25 €
Le dos de cabillaud, étuvé de petits poireaux crévés	24 €
Le pot-au-feu de crevettes sauvages d'Argentine / noix de Saint-Jacques, chou-fleur rôti, poêlée de champignons au cébettes et éclats de noisettes	25 €

Les sauces pour les grillades :	Les accompagnements :
Béarnaise ou Poivre vert ou Archiduc	Frites ou Gratin dauphinois

Le dessert

La Mousse au chocolat	8 €
Le Bavarois aux fraises	8 €
La Crème brûlée à la vanille de Madagascar	10 €
Le Brownie aux noix, crème anglaise et sa compotée de poires	10 €
L'assiette de fromages	12 €

L'idéal est de nous communiquer votre commande à l'avance !

Par mail à info@tanneurs.com ou ap@tanneurs.com

Par téléphone au 081 24 00 24