

CARTE
A.N.E.P.H.O.T.
2015



POUR COMMENCER:

- Foie gras de canard des Landes mi-cuit
figues de Solières pochées dans une sangria, brioche dorée

- COEUR DE SAUMON FUMÉ D'ECOSSE

gaufre tiède aux olives taggiasche

- Huître Marennes Oleron

par 6

par 12

- Carpaccio de bar à la Grenobloise

jeunes pousses de mesclun

- Oeufs mollets façon carbonara

oignons doux des Cévennes crévés, saucisse de Morteau

LES SAVEURS DE LA MER:

- Pavé de turbot de Bretagne cuit au beurre

demi-sel

artichauts poivrés et 2 PINARDS cuits au sautoir, jus acidulé

Bar grillé au bois de fenouil (pour 2 pers)

tian de légumes DE PROVENCE, sauce vierge

FILETS DE ROUGET CUIITS À L'UNILATÉRAL

pissalata, polenta frite au romarin ET SERPOLLET

CONCOURS A.N.E.P.H.O.T.

2015

Les saveurs de la terre

Poulet jaune des Landes à la broche
carottes des sables mijotées, POMMES PONT NEUF

Escalope de veau viennoise
orchidée aux brocolis

CÔTES D'AGNEAU DE LOZÈRE
petits farcis de légumes DU SUD, jus au romarin

Filet de bœuf poêlé aux cèpes
os à moelle, sauce bordelaise

Bœuf en tartare
salades mélangées, pommes allumettes

Poitrine de cochon fermier fondant et crou-
stillant
garniture CHATELAINE

LES FROMAGES :

Les Affinés de notre région

LES DESSERTS :

Religieuse caramel beurre salé

Tarte aux fruits de saison

Crêpes Suzette

Parfait glacé banane coco,
CRÈME AU CHOCOLAT JIVARA

*CONCOURS A.N.E.P.H.O.T.
2015*



CONCOURS
2015