



LES JARDINS DE LA VIEILLE FONTAINE

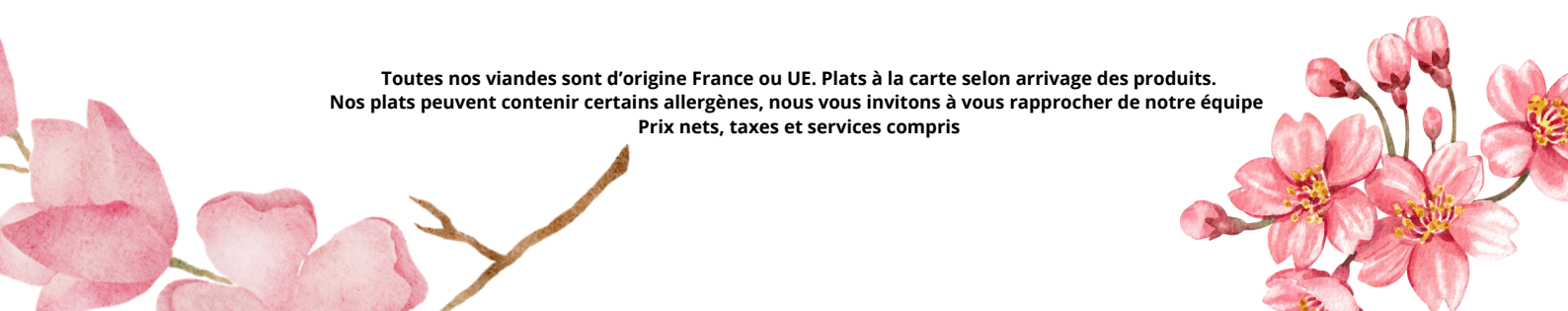
ENTRÉES

*Foie gras de canard naturel, cake au noix	22.00€
Nous vous conseillons le verre de vin Jurançon à 14€	
Pâté en croûte Richelieu, confit d'oignon marron	20.00€
Emulsion de comté, queues d'écrevisses et chips de Marteau	18.00€
*Thon rouge en carpaccio, haricot vert, salicorne, vinaigrette au anchois	21.00€
Croque saumon fumé, avocat fumé au bois de hêtre, pourpier	21.00€

TERRE ET MER

Agneau de lait des Pyrénées, petits légumes en cocotte jus à la sarriette	32.00€
*Filet de bœuf doré au sautoir, pomme grenaille champignons oignon grelot	33.00€
Noix de Saint Jacques juste saisies, fricassée de topinambour	28.00€
Poêlée de pluma marinée façon adobo aux carottes fondantes nouvelles	29.00€
*Filet de sole au artichaut, asperge, chou pak choy, bouillon de bœuf	35.00€
Demi homard, tagliatelle fraîche aux champignons, sauce homardine	39.00€
*Selon arrivage / supplément 8€ avec le menu	
Assortiment de fromages affinés d'ici et d'ailleurs	14.00 €

Toutes nos viandes sont d'origine France ou UE. Plats à la carte selon arrivage des produits.
Nos plats peuvent contenir certains allergènes, nous vous invitons à vous rapprocher de notre équipe
Prix nets, taxes et services compris





DESSERT 14€

(À COMMANDER EN DEBUT DE REPAS)

Soupe de pomme verte, tarte tatin, sorbet granny smith

Profiterole au chocolat à notre façon

Cube à la noix de coco, sorbet ananas

Tarte tatin à la mangue et sorbet passion

Entremet à l'orange, arlequin aux agrumes, biscuit au flocon d'avoine

M E N U

« LA VIEILLE FONTAINE »

66.00€ (VIN COMPRIS)

VALABLE TOUS LES JOURS DE LA SEMAINE

**SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES / 15 PERSONNES MAXIMUM
SUPPLÉMENT 5€ AVEC LES PLATS EN ASTÉRISQUE ***

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT
VIN COMPRIS (BORDEAUX ROUGE, BLANC, ROSÉ SELON NOTRE SELECTION)**

**MENU DEJEUNER ET DÎNER / 10 PERSONNES MAXIMUM
HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS DU MERCREDI AU VENDREDI SOIR
SUPPLÉMENT 5€ AVEC LES PLATS EN ASTÉRISQUE ***

**ENTRÉE + PLAT 40.00€
PLAT + DESSERT 40.00€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 48.00€**

**MENU JEUNE CONVIVE
PLAT + GLACE 18.00€**

