

# RESTAURANT L'ENVERS DU DECOR

## à la Carte ....

### En entrée

Salade Mesclun	8.-
Salade Mêlée	12.-
Duo d'Asperges vinaigrette au citron et jambon de Parme	18.-
Salade Gourmande au chèvre chaud, lardons, œuf dur, vinaigrette aux noix	16.-/26.-
Salade César, Laitue Romaine, blanc de volaille grillé, tuile de bacon	18.-/28.-
Ceviche de Dorade au léche du Tigre	26.-
Foie Gras de Canard maison	26.-

### Entre Terre

Tartare de bœuf, frites maison et salade	38.-
Filet de bœuf à la crème de Morilles, Pommes de terre rôties et Légumes	52.-
Souris d'agneau confite au miel et Thym, Polenta crémeuse et légumes	46.-

### Et Mer

Notre poisson du jour suivant l'arrivage et garniture du moment	Entre 38.- et 44.-
Saint-Jacques snackées à l'ail noir sur un Risotto aux épinards et asperges	48.-
Mi cuit de Thon rouge mariné à la citronnelle et soja, Nouilles à l'Asiatique	46.-
Poulpe grillé, Piperade au Chorizo, écrasées de pommes de terre, salade d'épinard	38.-

### Pâtes

Fagottini à la truffe noire et ricotta, sauce et terrine de foie gras de Canard maison	36.-
Penne au blanc de poulet et crevettes décortiquées, sauce au lait de coco et curry	34.-

### Végétarien

Risotto aux épinards frais et asperges vertes	34.-
---	------

Tous nos plats sont préparés avec amour,  
Les sauces sont faites maison et accompagnés de légumes et féculents.  
En cas d'allergies ou d'intolérances, merci de prévenir le personnel.  
L'origine des viandes et poissons est disponible sur la pancarte à l'entrée.