



DOMAINE DE LARCHE

HÔTEL *** • RESTAURANT • ÉVÉNEMENTS

Carte d'automne

Entrées

Cromesquis de pied de cochon <i>Soubise et mesclun</i>	13,00 €
Saint-Jacques snackées <i>Cappuccino de châtaigne, mousse de lait vanille</i>	11,00 €
Saumon fumé brioché maison <i>Fumet de poisson citronné, œufs de poisson</i>	15,00 €

Plats

Volaille farcie aux champignons (Origine : France) <i>Courge et champignons</i>	21,00 €
Médaille de lotte et gambas lardé <i>Mousseline de topinambours, poireaux grillés et sauce chorizo</i>	28,00 €
Tournedos de veau (origine : France) <i>Pommes dauphines et carottes violettes, jus perlé</i>	24,00 €
Quinoa aux légumes <i>Ecume de carottes et graines de courge torréfiées</i>	17,00 €
Accompagnement supplémentaire <i>Frites maison ou cœur de sucrine</i>	4,00 €

Suggestions du chef

Côte de bœuf Française (1200gr) <i>Frites, jus perlé</i>	100,00 €
Tricandilles <i>Sucrine</i>	Format entrée 9,00 € Format plat 15,00 €

Fromages

Sélectionnés par le chef <i>Assortiment de fromages sur chariot</i>	10,00 €
--	---------

Desserts

L'éclair chocolat	8,00 €
<i>Crèmeux chocolat, gianduja, ganache montée chocolat au lait</i>	
La tarte poire	9,00 €
<i>Pâte feuilletée caramélisée, crème d'amandes, poires caramélisées, crèmeux boutons de cannelle et poires osmosées</i>	
Le café-agrumes	8,00 €
<i>Mousse café vert, crèmeux café intense, marmelade d'agrumes, biscuit espresso, sablé café</i>	
Café ou thé gourmand	10,00 €