

*Restaurant
Le Carrousel*

La Carte



Menu 27,00 € 

*Carrousel de Foies Gras Maison
Compotée d'Oignons et Confiture de Figs
Ou*

*Trilogie de Poissons Fumés par nos Soins
et sa Crème Fouettée Béarnaise*

*Méli-Mélo de Poissons du Marché à la Crème d'Etrilles
Ou*

*Navarin d'Agneau Façon Grand-Mère aux Petits Légumes
Ou*

Magret de Canard Farci aux Champignons au beurre de Champigny

*Desserts du Jour au Choix ou Assiette de Fromages Fermiers
ou Ronde de desserts (supplément 3€)*

Formule du Midi 15 € 

(Du mardi au Vendredi Hors jour Férié)

Oeuf Cocotte Fermier Ou Entrée du Jour

Pièce du Boucher Ou Plat du Jour

*Ile Flottante, Ile Créole, Crème Brulée, Charlotte de Pain d'Epices, Fromages
ou Café Gourmand Supplément 2€*

Entrée + Plat Ou Plat + Dessert: 12 €

Plat du Jour: 10€

Plat du Jour Café Gourmand : 14€

Menu 30 € 

6 Huîtres N°2

Ou

6 Huîtres Chaudes à la Crème d'Etrilles

Ou

Mousseline Entre Terre et Mer au Beurre de Champigny

Filet de Boeuf Français sur une Duxelles de Champignons

Sauce au Foie Gras, et Frites de Légumes Anciens

Ou

Fricassée de lotte à la Fleur de Sichuan,

wok de Légumes et Polenta Parfumée

Desserts du Jour au Choix ou Assiette de Fromages Fermiers

ou Ronde de desserts (supplément 3€)

Menu 22 € 

Cassolette de Pleurotes aux Rillauds

Ou

Crème Brulée au Foie Gras et ses Petits Pains

Parmentier de Confit de Lapin aux Pruneaux

Ou

Brochette de Saumon au Beurre d'Orange

Ou

Pour les amateurs

Crêpinette de Pied de Cochon Fait Maison

Desserts du Jour au Choix ou Assiette de Fromages Fermiers

ou Ronde de desserts (supplément 3€)

Nos Entrées

<i>Foie Gras au Layon sur Pain Irlandais</i>	9,10 €
<i>Foie Gras Poêlé aux Raisins de Corinthe</i>	10,20 €
<i>Pressé de Foie Gras au Jarret de Porc</i>	8,80 €
<i>Saumon Fumé par Nos Soins et sa Crème Béarnaise</i>	8,10 €
<i>Carrousel de Foie Gras</i>	13,30€
<i>Trilogie de Poissons Fumés par nos Soins et sa Crème Béarnaise</i>	12,00 €
<i>Crème Brulée au Foie Gras</i>	8,80 €
<i>Cassolette de Pleurotes aux Rillauds</i>	8,60 €
<i>6 Huitres N°2 de Noirmoutier</i>	10,00€
<i>6 Huitres N°2 Chaudes à la Crème d'Etrilles</i>	12,00 €
<i>Mousseline entre Terre et Mer au beurre de Champigny</i>	12,30 €

Nos Viandes

<i>Navarin D'Agneau Façon Grand-Mère aux Petits Légumes</i>	12,50€
<i>Magret de Canard Farci aux Champignons au Beurre de Champigny</i>	14,00 €
<i>Parmentier de Confit de Lapin aux Pruneaux</i>	12,00 €
<i>Crêpinette de Pied de Cochon Fait Maison</i>	12,00 €
<i>Filet de Boeuf Français Sauce au de Foie Gras, Duxelles de Champignons et Frites de Légumes Anciens</i>	18,40 €
<i>Entrecôte environ 300g sauce Bleu ou sauce Poivre</i>	16,70 €

Nos Poissons

<i>Brochette de Saumon au Beurre d'Orange</i>	12,10 €
<i>Méli-Mélo de Poissons du Marché à la Crème d'Etrilles</i>	13,90 €
<i>Fricassée de Lotte à la Fleur de Sichuan</i>	14,60 €

Sur Andoise découvrez

L'Humour du Chef 