



Restaurant l'Amandois

Les Entrées

Buffet de Hors d'œuvre à volonté	9.10 €
Terrine de faisan aux senteurs de sous bois	10.50 €
Feuilleté de chèvre au sésame, mesclun à l'huile de noix	10.20 €
Escalope de foie gras poêlée, compotée de poire et figue	14.50 €
Velouté de potiron aux girolles	9.60 €

Les Poissons

Filet de loup de mer poêlé, croustillant de légumes	15.20 €
Dos de cabillaud cuit vapeur, brisures de marrons	15.60 €
Papillote de saumon à l'estragon, nid d'épinards	14.60 €

Les Viandes

Pavé de rumsteck poêlé, légumes oubliés	15.20 €
Ris d'agneau glacé aux sucs de girolles	15.80 €
Suprême de pintade rôti, émulsion de foie gras	15.50 €

Les Fromages

Assiette de fromages du « Boischaut »	6.80 €
Fromage frais de campagne	6.00 €
(Au sucre, à la crème, au miel, aux herbes ou au coulis de fruits)	
Tranche de chèvre chaud panée aux noisettes	7.60 €

Les Desserts (*à commander en début de repas)

Coupe de glace ou sorbet « 2 boules »	4.90 €
Coupe de glace ou sorbet « 3 boules »	6.30 €
(Vanille, café, chocolat, citron vert, cassis, poire-chocolat, mandarine, nougat, framboise)	
Crème brûlée aux fruits rouges	6.80 €
Poire pochée aux épices, croustille poire-chocolat *	7.20 €
Tarte Tatin, glace au nougat de Montélimar*	7.40 €
Entremet chocolat-framboise, siphon au lait de coco	7.50 €

La bonne cuisine demande un peu de temps. Si l'on vous fait attendre parfois c'est pour mieux vous servir.
Notre équipe est heureuse de vous accueillir, nous vous souhaitons un agréable moment.
Nous tenons à votre disposition les étiquettes de traçabilité des viandes bovines servies.