

LE FOU  DU ROI  
restaurant

**Les Entrées :**

Le Foie Gras de Canard et son Chutney	9.90€
Le Saumon Gravelax, Condiment Avocat et Fenouil Confit	8.60€
Le Saint Marcellin Rôti au Lard Fumé	6.50€
Les Couteaux Gratinés au Beurre Persillé	7.90€
Le Minestrone de Tomate et Mozzarella Fumée	6.00€

**Les Plats :**

Les Encornets Sauce Chimichurri, Déclinaison de Carottes	12.90€
Le Risotto de Gambas, Crème de Basilic	15.90€
Le Pavé de Thon, Vinaigrette au Chorizo et Légumes à la Méditerranéenne	13.90€
La Selle de Cochon « Duroc de Batallé » en Viennoise d'Herbes, Pressé de Pomme de Terre à la Sarriette	13.90€
Le Filet de Bœuf Poêlé, Jus Provençal	18.90€
Le Tartare de Bœuf à l'Italienne	15.50€
La Grande Assiette Terre - Mer	14.90€

**Les Desserts :**

La Soupe Fraises Rhubarbe, Chantilly Parfumée à la Fève de Tonka	5.90€
Le Moelleux au chocolat	6.50€
Le Cheesecake Petit Beurre et Rigolettes Nantaises	5.90€
L'Assiette de Gourmandises	6.50€
La Tatin de Mangue et Citron Vert, Sorbet Coco	8.90€
L'Assiette de Fromages (Maison Les Carmelites)	8.90€

LE FOU  DU ROI  
restaurant

**Menu Chrono 15.90€**

Servi chaque midi du lundi au vendredi

**La Verrine d'Avocat, Feta et Jambon Sec  
ou**

**Le Gratiné de Fruits de Mer au Muscadet**  
.

**L'Onglet de Bœuf Sauce Béarnaise**  
ou

**Le Cabillaud au Beurre Blanc, Risotto au Basilic**  
.

**L'Assiette Gourmande**