

# LE FOU DU ROI

## r e s t a u r a n t

### 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 d'Agrumes	7,90€
La Figue Rôtie et sa Mousse de Chèvre au Romarin	6,50€

### Les Plats :

Le Filet de Dorade Royale, Crème de Coques et Potimarron Roti	14,90€
Le Demi Magret de Canard à la Plancha, Crème de Morilles	13,90€
Le Risotto de Gambas, Crème de Basilic	15,90€
Le Pavé de Thon, Vinaigrette au Chorizo et Légumes Méditerranéens	13,90€
La Selle de Cochon en Viennoise d'Herbes et Pressé de Pomme de Terre	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 (Foie gras, Saumon mariné, St Marcellin, Couteaux Gratinés et Tataki de Thon)	14,90€

### Les Desserts :

La Mousse Framboise et son Biscuit Pistache	7,50€
Le Moelleux au chocolat	6,50€
La Poire Pochée au Thé Jasmin, Crème de Vanille et Spéculoos	6,90€
L'Assiette de Gourmandises (Moelleux chocolat, Financiers, Verrine Cheese-Cake, Crème Vanille et Choux Chantilly)	6,50€
Les Véritables Profiteroles au Chocolat	8,90€
L'Assiette de Fromages (Maison Les Carmélites)	8,90€