

" Le Tadorne"  
Hôtel \*\*\*

Restaurant - Traiteur  
" Logis de France"

## Chef de Cuisine Patrice Carillon



### Menu à 18,50 Euros

Terrine de Canard maison et sa Confiture d'Oignon  
Ou Saumon en Feuilleté, Sauce Ciboulette  
Ou Foie Gras de Canard Maison (sup. 5,40 Euros)  
Ou Jambon Cru des Ardennes

-----

Magret de Canard dans son jus  
Ou Pintade au Ratafia de Champagne  
Ou Poisson Du Marché, conseillé par le Chef  
Ou Coeur de Rumsteck aux Echalotes

-----

Chariot de Fromages ou Dessert maison au choix:  
Dessert du Jour  
Crème Caramélisée à la Vanille Bourbon  
Sorbet aux 2 Parfums  
Poire au Coteau champenois, Glace Cannelle

-----

Menu Spécial Enfant: 10.50 Euros

Prix nets T.T.C - Boissons non comprises



# Menu Prestige

*à 35,00 Euros (1 Entrée, poisson ou viande)*

*à 45,00 Euros (1 Entrée, poisson et viande)*

-----

## Nos entrées

Escalope de Foie Gras de Canard tiède  
Caramélisé au Ratafia et aux Fruits Rouges

Ou

Feuilleté d'Escargots la crème d'Ail

Ou

Tartare de Sandre et de Saumon aux perles roses

-----

## Nos poissons

Filet de Sandre au concentré de Vin Rouge

Ou

St Jacques en Poêlée, à la crème Ciboulette

Ou

Filet de Rouget-Barbet, et sa compotée de Légumes

-----

Trou Maison (+3.00 Euros)

-----

## Nos Viandes

Rognons de Veau Déglacé au Xérès

Ou

Pièce de Boeuf au Coulant de Chaource

Ou

Râble de Lapin au Vin rouge et Poires rôties

Ou

Tournedos Rossini (+4.60 Euros)

-----

Chariot de fromages

-----

Nougat Glacé Maison, au miel d'Acacia

Ou

Soupe de Fruits Rouges, Sorbet Framboises

Ou

Gratin de Pamplemousse au Miel

**Prix nets T.T.C - Boissons non comprises**

