

## **A&M le restaurant vous propose :**

### ***LES ENTREES***

Velouté de champignons de Paris, tartine de foie gras	<b>13€</b>
Croustillant de bœuf aux herbes façon « Nem »	<b>13€</b>
Salade de lentilles vertes, œuf poché et lardons grillés	<b>13€</b>
Tartare de crevettes au basilic et crème d'avocats	<b>16€</b>
Terrine de foie gras de canard, compote de pommes et yuzu	<b>18€</b>

### ***LES PLATS***

Filet de daurade royale poêlé, beurre battu au curry	<b>23€</b>
Poisson du jour selon arrivage, proposé sur l'ardoise	<b>23€</b>
Rognon de veau poêlé, sauce à la graine de moutarde	<b>23€</b>
Hachis Parmentier de joue de bœuf "classique A&M"	<b>23€</b>
Côte de veau (300g) poêlée, jus à l'échalote, grenailles sautées	<b>28€</b>

### ***LES DESSERTS***

Assiette de trois fromages	<b>11€</b>
Mousse glacée au fenouil confit, coulis d'ananas à la cardamome	<b>11€</b>
Fraicheur d'ananas frais parfumé au gingembre, sorbet passion	<b>11€</b>
Riz au lait, fruits du moment	<b>11€</b>
Moelleux au chocolat chaud, glace vanille (15 minutes de cuisson)	<b>11€</b>
Cerises à l'eau de vie	<b>11€</b>
Colonel	<b>11€</b>
Irish Coffee	<b>13€</b>

***Toutes nos glaces et sorbets sont de la maison « Pédone »***

**Garniture supplémentaire (+3€)**

**Toutes nos viandes sont d'origines CEE**

**Le restaurant n'accepte pas les chèques bancaires, merci de votre compréhension**

## **LA SELECTION DES VINS DU CHEF**

- **2016 Valençay blanc, Domaine Gibault 26€**
- **2017 Château la Valetanne rosé, Côtes de Provence 26€**
- **2016 Domaine des Justices rouge, Bordeaux supérieur 27€**
- **2017 Domaine de Villargeau rouge, Côteaux du Giennois 26€**
- **2016 Paul Mas « 1892 », IGP Pays d'Oc (A.B.) 26€**
- **2014 Château Guiraud blanc, Bordeaux Vin bio 40€**
- **Champagne Malard rose 75€**