



# *Carte - à la carte*

*restaurantleb4@gmail.com*

*06 52 39 41 19*

*Adresse : 1 rue Georges Pompidou*

*89700 TONNERRE*

# Choisissez le repas qui vous ressemble

- Entrée chaude ou entrée froide ? Plutôt poisson ou viande ? Faites votre choix -

## Nos entrées

### Nos entrées froides

Foie gras de canard au ratafia de cidre, brioche poêlée aux épices, **14.00€**

Douceur de saumon, **11.00€**

Assiette périgourdine (salade, magret, foie gras, champignons), **10.20€**

Gravlax et mi-cuit de truite au sésame, **11€**

### Nos entrées chaudes

Vol au vent de volaille au Chaource, **9.00€**

Pavé de flétan sur un velouté de courgettes, **11.00€**

Cabillaud au chorizo, oignons rouges, coulis safrané, **11.00€**

Saint-Jacques fraîches poêlées aux poireaux et sa sauce au Noilly, **13.00€**

Vol au vent d'escargot, **10.00€**



## Nos pauses gourmandes, **2.90€**

Framboise malibu

Cerise liqueur

Pomme manzana

Citron limoncello



## Nos plats

### Côté poissons

Saint-Jacques poêlées aux amandes, **15.00€**

Dos de flétan au basilic frais et coulis de langoustine, **12.00€**

Aumônière de sole aux petits légumes de saison, crème de Whisky, **13.00€**

Lotte rôtie, chips de poitrine fumée, tagliatelles de courgettes, **14.70€**

### Côté viandes

Suprême de poulet au Chaource, **13.50€**

Fondant de volaille aux écrevisses, **13.00€**

Magret de canard aux griottes, **14.00€**

Suprême de volaille fermière au Chaource risotto crémeux au parmesan, **15.70€**

Tournedos de filet de bœuf mariné à l'huile de truffe, **16.50€**

Fondant de volaille au basilic et amandes, **11.00€**

Médailillon de noix de veau lardé et pleurotes, **14.20€**



### Accompagnements, 2 au choix, 3.60€ par pers

Tarte tatin de légumes

Pomme percyçoise (pomme de terre creusée et sauce aux herbes)

Poêlée de champignons de Cussangy

Pomme paysanne (pommes de terre entourées de lard)

Gratin de légumes

Vol au vent de légumes

Choux farcis aux légumes

### Notre plateau de fromage

Assiette de fromages (Soumaintrain, Chaource, Comté), **3.80€**

Plateaux de fromages (Soumaintrain, Chaource, Comté, Brie, Délice de Bourgogne aux fruits...) et son mesclun, **4.50€**

Buffet de fromages OU pièce montée de fromages et son mesclun (minimum 6 variétés), **4.80€ buffet/5.6€ pièce montée**

### Pain

Pain (boule sur table, spécialité de pains à choisir), **1.20€**



## *Nos options*

- Service repas (forfait par personne), **14.00€**
- Serveur à l'heure, **32€/heure**
- Cuisinier à l'heure, **40€/heure**
- Vaisselle (assiettes, verrerie sur table 3 verres, 2 types de couvert, cuillère dessert), **6.30€**
- Nappage blanc sans motif, table classique, **3.20€/pers**
- Nappage table buffet, **14.00€/nappe**
- Serviette de table tissus sans motif, **1.30€/serviette**
- Frais supplémentaire :**  
Mise en place d'une étuve possible / livraison de la vaisselle &/ou mets / frais de récupération de matériel après prestation / livraison des mets chaud / mise sous container ... sur demande

