

.. MENU DEL LAGO ..

DU LUNDI AU VENDREDI

AU DÉJEUNER

MENU ENTRÉE + PLAT.....17 €
MENU ENTRÉE + PLAT + DESSERT.....20 €

PLAT DU JOUR.....14 €

3 CHOIX POUR CHAQUE CATÉGORIE :
(ENTRÉE, PLAT, DESSERT)

AU DÎNER

MENU ENTRÉE + PLAT + DESSERT.....25 €

.. MENU KRAPADOS ..

TOUS LES JOURS

DÉJEUNER + DÎNER AU CHOIX DANS LA CARTE

ENTRÉE + PLAT.....28 €
PLAT + DESSERT.....26 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT.....34 €

MENU ENFANT.....10 €
NOUS CONSULTER

—♦— MENU DEL LAGO —♦—

ENTRÉES

- PARFAIT DE VOLAILLE AU PORTO, TOAST ET SALADE DE MÂCHE
- SALADE PISSALADIÈRE
- BOUILLABAISSE BRIÉRONNE, CROÛTONS À L'AIL

PLATS

- SAUCISSE BZH, ALIGOT AUVERGNAT AU FROMAGE DE LA FERME
- PÊCHE DU MOMENT, FONDUE DE POIREAUX ET GRENAILLES, SAUCE HOLLANDAISE
- TAJINE DE LÉGUMES AUX ÉPICES DOUCES

DESSERTS

- PANNACOTTA FRUITS ROUGES
- POMME AU FOUR, CARAMEL ET CRUMBLE
- CHOUX CRAQUELIN MOJITO

—♦— LA CARTE DES KRAPADOS —♦—

LA MISE EN BOUCHE DES MARAIS.....11,00 €

- ARANCINI CUISINÉ COMME UNE “PAËLLA VALENCIANA”

- CARPACCIO DE BŒUF AU COMTÉ,
LÉGUMES CROQUANTS ET BASILIC

- LA VÉRITABLE SOUPE DE PISTOU PROVENÇALE
AUX LÉGUMES DU SOLEIL

- BROUILLADE D’ŒUF BIO À LA TRUFFE D’ÉTÉ

LE FESTIN DU KRAPADOS.....21,00 €

- ONGLET DE BŒUF AU BEURRE IODÉ, DUO DE CÉLERI ET POMMES
GRENAILLES AU JUS DE VIANDE, ÉCHALOTE ET MADÈRE

- PAVÉ DE SAUMON, COCO, CURRY THAÏ ET GINGEMBRE,
PRINTANIÈRE DE LÉGUMES

- RISOTTO AUX ASPERGES VERTES, PECORINO, ÉPINARD,
AMANDE TORRÉFIÉE, TOMATE ET CITRON CONFIT

- CLUB POULET RÔTI À LA SARRIETTE, PAIN DE CAMPAGNE, AVOCAT,
TOMATE, STRACCIATELLA, LANGOUILLE, SAUCE MIEL

LES CHUCHOTIS DES FARFADETS.....9,00 €

- BUN’S & ROLL FAÇON PAIN PERDU AUX NOIX DE PÉCAN, CARAMEL AU
BEURRE SALÉ GUÉRANDAIS, GLACE SARRASIN

- NOTRE FONDUE CHOCOLAT, TUTTI FRUTTI AU POIVRE TIMUT
ET GUIMAUVE MAISON

- MILLE-FEUILLE, PISTACHE ET FRAMBOISE,
CRÈME ANGLAISE AU PARFUM DE COMBAWA

- NOTRE ASSORTIMENT DE FROMAGES
DE LA FERME DE MÉZERAC