



## *Le Tourne au Verre*

### **Exemple de Menu Déjeuner à 13.50 € par personne**

Du lundi au samedi sauf jours fériés

#### *Menu n° 1*

Glacé de tomates et crème légère aux herbes  
Filet de lieu noir, sauce au beurre blanc et riz basmati  
Tarte aux pommes maison

#### *Menu n° 2*

Terrine de légumes et mesclun  
Blanc de dinde, sauce au curry et ratatouille  
Pomme rôtie au four

#### *Menu n° 3*

Aïgo boullido  
Sauté de porc et purée de pommes de terre maison  
Salade de fruits frais

#### *Menu n° 4*

Caillette provençale et mesclun  
Pièce de bœuf, jus corsé au vin rouge et pâtes fraîches  
Mousse fromage blanc et coulis de fruit



## *Le Tourne au Verre*

### **Exemple de menus dîner et dimanche midi à 23 € par personne**

#### Menu n° 1

##### Amuse bouche

Tartare de saumon mariné à l'huile d'olive et aux herbes

Tranche de gigot d'agneau confit aux épices, purée maison et petits légumes

Gaspacho au chocolat au lait

#### Menu n° 2

##### Amuse bouche

Pana cotta et son coulis de tomates épicées

Filet de daurade, sauce vin rouge, risotto au parmesan et petits légumes

Tarte au citron maison et coulis de fruits rouges

#### Menu n° 3

##### Amuse bouche

Millefeuille de chèvre et légumes du moment, vinaigrette aux herbes

Filet de Bœuf sauce Chorizo, écrasée de pommes de terres à l'huile d'olive

Assortiment de fromages de Maître Déal

Palet Breton pommes pêlées et coulis caramel

#### Menu n°4

##### Amuse bouche

Velouté de topinambours, Crème légère à l'huile de noisette

Pavé de saumon, sauce aux herbes et risotto au parmesan

Tiramisu maison et crème anglaise

#### Menu n°5

##### Amuse bouche

Guacamole d'avocat, réduction balsamique et mesclun

Suprême de pintade rôti au thym, purée maison et petits légumes

Moelleux au chocolat et coulis de fruits rouges