

A&M le restaurant vous propose :

Entrée + Plat + Dessert à 37€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert à 28€

Les suggestions proposées à l'ardoises ne rentre pas dans les formules

LES ENTREES (13€)

Poêlée de champignons à l'échalote, gingembre et persil, œuf poché

Saumon mariné aux herbes, salade de mesclun et julienne de daikon

Croustillants de bœuf aux herbes façon « Nem »

Salade de quinoa et chair de tourteaux aux herbes (+5€)

Terrine de foie gras de canard, compote de pommes et yuzu (+5€)

LES PLATS (23€)

Poisson du jour selon arrivage

Dos de cabillaud rôti, tombée d'épinards à l'huile de sésame grillé

Magret de canard rôti aux épices douces et kumquat confit

Pièce de quasi de veau au romarin et son jus corsé

Hachis Parmentier de joue de bœuf "classique A&M"

Duo de cochon, poitrine braisée à la badiane et galette de pieds et d'oreilles

LES DESSERTS ET FROMAGES (10€)

Assiette de trois fromages, salade de sucrine

Coupe de fruits frais à la menthe

Riz au lait, sauce caramel au beurre salé

Croustillant aux framboises, chantilly et sorbet cassis

Mousse glacée au fenouil confit, coulis d'ananas à la cardamome

Moelleux au chocolat chaud, glace vanille (15 minutes de cuisson)

Cerises à l'eau de vie

Colonel

Irish Coffee (+3€)

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

- **2018 Valençay blanc, Domaine Gibault 26€**
- **2017 Château la Valetanne rosé, Côtes de Provence 26€**
- **2017 Domaine des Justices rouge, Bordeaux supérieur 27€**
- **2017 Domaine de Villargeau rouge, Côteaux du Giennois 26€**
- **2017 Paul Mas « 1892 », IGP Pays d'Oc (A.B.) 26€**
- **2014 Château Guiraud blanc, Bordeaux Vin bio 40€**
- **Champagne Malard rose 75€**