

Les terrasses Hôtel - Restaurant

★ ★ ★

NOS VIANDES

GARNITURE AU CHOIX

*Pommes de terre fraîches sautées à l'ail, Fricassée de légumes frais (suivant le moment),
Pâtes locales d'Ancienville.*

ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE

*déglacée au vinaigre de xérès, salade, pommes de terre sautées à l'ail,
compotée de pommes et toasts*

TOURNEDOS GRATINÉ*

*(*beurre, ail, oignon, chapelure et persil)*

MAGRET DE CANARD

au miel et sa poire rôtie au vin maison, pommes de terre sautées à l'ail

ANDOUILLETTE CHAMPENOISE AUX HERBES

ENTRECÔTE 250G

SALTIMBOCCA

escalope de veau enroulée dans une tranche de jambon Serano, crème, parmesan

TARTARE DE BOEUF

pommes de terre sautées à l'ail, sauce blanche, salade

CARPACCIO DE BŒUF

salade, pomme de terre sautées à l'ail, condiments, avec ou sans parmesan

VIANDE DU MOMENT OU POISSON

À L'ARDOISE

NOS POISSONS

RISOTTO D'ECREVISSES *décortiquées* et SAINT-JACQUES POÊLÉES

ROUGETS MARINÉS

pommes de terre sautées à l'ail fricassée sauce cidre

GAMBAS SAUTÉES A L'AIL

Pâtes locales d'Ancienville revenues dans le jus de cuisson

TARTARE DE STEAK DE THON

pommes de terre sautées à l'ail, sauce blanche, salade

CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ

salade, pommes de terre sautées à l'ail, condiments, avec ou sans parmesan

POISSON DU MOMENT OU VIANDE

À L'ARDOISE

Tous nos plats sont «faits maison» et élaborés sur place à partir de produits bruts