

# Menu Terroir Des Franciscains

## Le Canard

*Dégustation d'un foie gras maison, marmelade d'orange et pistache,  
Gelée au Pineau des Charente, une Baguettine aux noix.*

*« Demoiselle de la Mer aux cheveux d'Ange!!! »*

*Nid croustillant de Langoustines aux senteurs d'huile de homard,  
julienne de poireaux, un jus miellé au citron vert.*

*« Dans l'esprit d'un Kebab »*

*Dans un Pain croustillant aux herbes de Provence, Emincé et fricassé de  
ris d'agneau, Caviar de tomates, oignons croquants, une compotée d'artichauts,  
sauce à la réglisse.*



*« Saveur Marine »*

*Sablé aux épices d'un filet de Turbot tartiné à la tapenade d'olives, une  
fondue d'épinard, pommes de terre pochées au safran, un Beurre blanc à la  
Verveine.*

*De Retour du Marché de Saint – Christophe !!!*

*Le Délice de Charolais cuit à souhait, ravioles croustillantes savoyardes,  
churros de légumes, une réduction d'échalotes aux anchois.*

*« Tir aux Pigeons..... »*

*En Déclinaison : Sa cuisse farcie, Son suprême en croûte d'amande,  
Une pastilla aux poires, un jus réduit au Gingembre.*



*La Faisselle Fermière de la Roharie déclinée à votre convenance.*

*Ou La Ronde des Fromages de nos régions.*



*La carte des Gourmandises.*

*Entrée + poisson ou viande + Fromage et Dessert : 48.00€*

*Entrée + poisson + viande + Fromage et Dessert : 67.00€*