



L'AMPHITRYON

- RESTAURANT -

MENU LOGIS TERROIR

34 €



ENTRÉES

Œuf poché du Perche, brunoise de légumes à la vanille, pâtes kadaif, jus de volaille

ou

Saint-Marcellin gratiné, Guanciale A.O.P. et girolles

ou

Pâté en croûte, poire pochée et fruits secs

2^{ème} prix national du pâté créatif 2018/2019

Spécialité Maison



PLATS

Poulet d'Eure et Loir farci aux fruits secs,

« Nid d'hirondelle » aux choux, croustillant de céleri rave

ou

Tête de veau, pommes de terre,

tagliatelles de carottes et sauce Gribiche

Spécialité Maison

ou

Dos de Cabillaud en croûte d'oseille, gelée d'épinards,

graines de courges d'Eure et Loir et crème de sauge

ou

Le plat du jour

(Du Lundi au Vendredi, Hors jours fériés)



DESSERTS

Eclair au caramel beurre salé

ou

Pomme d'Eure et Loir en compotée, riz soufflé croquant,

mousse de thé noir et coulis de thé Sencha

ou

Assiette de fromage régional

ou

Le dessert du jour

(Du Lundi au Vendredi, Hors jours fériés)



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Prix En Euros – Toutes Taxes Comprises – Hors Boissons