FRISETTES

RESTO & CAFÉTERIE

MENU N°5

FORMULES MIDI :

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT
22,00€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
25,00€

LES ENTRÉES

L'ŒUF PARFAIT œuf bio cuit à 64°, crème d'époisses et brisures de jambon. — 7,00 €
Le soir : mouillette au beurre cru fumé, lentilles vertes du Puy

LE CRUMBLE DE CHAMPIGNONS duxelle crémeuse de champignons de Paris et crumble aux flocons d'avoine. — 9,00 €
Le soir : écume de morilles et mélange forestier au vinaigre

LA TERRINE MAISON terrine de campagne,gorge et foie de porc. — 9,00 €
Le soir : assoriment de pickles de légumes

LES PLATS

LE « PYTT I PANNA » plat traditionnel suédois, pommes de terre sautées, betteraves rôties, oignons caramélisés, lardons et cervelas. — 18,00 €
Le soir : oeuf sur le plat et ketchup d'oignons

LE CHOU FARCI AU POISSON chou vert frisé farci au poisson* et riz, petits légumes et beurre nantais. — 20,00 €
Le soir : pavé de céleri rave cuit au beurre et purée de céleri, œufs de saumon
**poisson selon arrivage*

LA TATIN DE CAROTTE tatin de carottes orange, crémeux de carottes violette, pickles de carottes jaunes et gastrique de carotte — 17,00 €
Le soir : mousse de fromage frais aux herbes et condiments aux herbes

---

LES DESSERTS

LE RAISIN & LE SARRASIN biscuit sarrasin, crème madame au praliné sarrasin, sirop de raisin et raisins Danlas. — 8,00 €
Le soir : gélée de raisin et sorbet Danlas

LE COING chou et craquelin, coing rôti à la vanille, chantilly à la baie de Timut. — 8,00 €
Le soir : cristalline de coing, sirop pomme-coing et poudre de mandarine

PRIX TTC - SERVICE INCLUS
La composition de nos plats peut évoluer
selon la disponibilité des produits de saison