

RESTAURANT LA CORDERIE ROYALE

ENTRÉES

L'EXOTIQUE

Tataki de Bœuf (Fr) Mariné aux Epices et Salade Folle d'Herbes Fraîches 14.00€

LE TERROIR

Croustillant de Fromage Frais à la Crevette, Concassé de Tomates

Au Basilic et Vinaigrette à l'Ail Léger

LA TRADITION

Mi-Cuit de Foie Gras de Canard Mariné au Pineau des Charentes 16.00€ & Chutney d'Abricots et Gingembre

L'HUÎTRE

Spéciale N°3 du Marais Neuf de la Famille Ménadier x6 : **12.00€**Et ses Accompagnements x9 : **18.00€**x12 : **24.00€**



LE VÉGÉTARIEN

SELON LA SAISON

Déclinaison de Légumes Gourmands de la Mathes

19.00€



LES LANGOUSTINES

Juste Rôties, Compotée de Fenouil et Emulsion de Bisque

29.00€

LE MAIGRE SAUVAGE

Légumes de Saison Cuits Vapeur, Sauce Vierge de Kiwi et Citron Vert

26.00€

Tous les plats de la carte commandés en direct (hors entrées) demandent un temps de préparation d'environ 20 minutes.



LA TERRE

LE BURGER

Cœur de Rumsteak, Reblochon, Oignons Rouges, Tomates, Cornichons, Jeunes Pousses de Mesclun, accompagné de Frites de Patates Douces

19.00€

L'AGNEAU

La Souris Confite Servie sur un Parmentier et Jus Court de Cuisson

26.00€

LE VEAU

Rôtie sur une Mousseline de Carottes et Jus Corsé aux Saveurs de Romarin

23.00€

Tous les plats de la carte commandés en direct (hors entrées) demandent un temps de préparation d'environ 20 minutes.



FROMAGES

FROMAGES

Assortiment de 3 Fromages

9.00€

LE FROMAGE BLANC TRADITIONNEL ROCHEFORTAIS

La Jonchée de Mr Jarnan servie avec du lait d'Amandes

7.00€

La Jonchée de Mr Jarnan aux fruits frais OU au Cognac

9.00€

La Jonchée est un fromage blanc extra frais de lait de vache caillé, aromatisé au laurier d'amande, puis moulé dans un paillon de jonc tressé.

Erick Jarnan est l'unique producteur à perpétuer ce traditionnel mode de production de ce fromage typique du pays Rochefortais depuis le Moyen-Age.



DESSERTS

LE CHOCOLAT

Plaisir au Chocolat Excellence et Caramel avec un Sorbet Bulgare* 12.00€

LA TARTE DU MOMENT

Croustillant à l'Amande, Fruits et Sorbet de Saison* 11.00€

LE CAFÉ OU LE THÉ GOURMAND

Quelques Mignardises Maison pour un Plaisir Sucré 11.00€

LE CHAMPAGNE GOURMAND

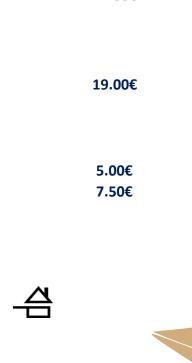
Coupe de Taittinger Prestige Rosé et ses Mignardises Maison 19.006

COUPES DE GLACES

Coupe 2 Boules – Parfums au Choix*

Coupe 3 Boules – Parfums au Choix*

7.50€



^{*}Boules de glaces artisanales non faites maison.

MENU CORDERIE

Entrée + Plat ou Plat + Dessert Entrée + Plat + Dessert 25.00€ 30.00€

ENTREES

- Saumon Gravelax, Crème de Citron
- 6 Huitres Spéciale N°3 Ménadier et ses Accompagnements

PLATS

- Filet de Merlu Cuit en Vapeur d'Algues et Petits Légumes
- Onglet de Veau et Mousseline de Pommes de Terre, Sauce à l'Echalote

DESSERTS

- Cheesecake au Citron
- Brownie au Chocolat

RETOUR DU MARCHE

Entrée/Plat ou Plat/Dessert Entrée/Plat/Dessert 19.00€ 23.00€

Menu Servi uniquement le midi du Mardi au Vendredi.

Choix unique (pas de changement possible)

Assiette de Salaison

Dos de Lieu, Mousseline de Panais, Sauce à l'Aneth

Ile Flottante et Crème Anglaise maison

