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 **12.00€**
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€**

Prix nets exprimés en Euros TTC, hors boissons, service compris - Tous nos plats sont faits maison

LE VÉGÉTARIEN

SELON LA SAISON

Déclinaison de Légumes Gourmands de la Mathes	**19.00€**

L'OCÉAN

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.

Prix nets exprimés en Euros TTC, hors boissons, service compris - Tous nos plats sont faits maison

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.

Prix nets exprimés en Euros TTC, hors boissons, service compris - Tous nos plats sont faits maison

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.

Prix nets exprimés en Euros TTC, hors boissons, service compris - Tous nos plats sont faits maison

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	**19.00€**

COUPES DE GLACES

Coupe 2 Boules – Parfums au Choix*	**5.00€**
Coupe 3 Boules – Parfums au Choix*	**7.50€**

**Boules de glaces artisanales non faites maison.*

Prix nets exprimés en Euros TTC, hors boissons, service compris - Tous nos plats sont faits maison

MENU CORDERIE

Entrée + Plat ou Plat + Dessert	**25.00€**
Entrée + Plat + Dessert	**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

Prix nets exprimés en Euros TTC, hors boissons, service compris - Tous nos plats sont faits maison

RETOUR DU MARCHE

Entrée/Plat ou Plat/Dessert	**19.00€**
Entrée/Plat/Dessert	**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

Prix nets exprimés en Euros TTC, hors boissons, service compris - Tous nos plats sont faits maison