LE RIDEAU ROUGE

Concerts · Restaurant · Événements

La carte du moment

Menu 3 services – 39 €

*Au choix parmi les mets précédés d'un **

Entrées – 14 €

* Aumônière de scampis au saumon fumé, crème fleurette aux châtaignes, noisettes torréfiées, huile de persil

Duo de croquettes aux crevettes grises (+3 €)

* Tartelette de champignons des bois, beurre à l'ail & salade aux noix

* Velouté de potimarron, coco & curry, toast au pesto rouge

Plats – 23 €

* Magret de canard rôti, pommes amandine et déclinaisons de carottes oubliées

Tagliatelles fraîches, crème de truffe aux champignons, copeaux de parmesan et poireaux confits

Le Burger Angus au fromage à raclette et bresaola, salade et frites

* Brochette de volaille grillée sauce chasseur, chicon braisé et purée de panais

* La tartiflette et sa planche d'accompagnement

Desserts – 8,50 €

* Fondant au chocolat aux éclat de noix de pécan et glace vanille

Pain perdu et sa boule de glace noisette praliné (+2 €)

* Tiramisu maison poire caramel

Vins du moment

Les Blancs

Vin maison - Sauvignon 25 €

Domaine Famille Fontaine - Chardonnay réserve - Pays d'Oc 29 €

Douro DOC (Portugal) BIO 35 €

Un Douro ample et rond, aux saveurs d'abricot et de poire.

Les Rouges

Vin maison - Côtes du Rhône 25 €

Montepulciano d'Abruzzo - Vin bio naturel 29 €

Laudun M&M - Côtes du Rhône-Villages 32 €

Vacqueyras 35 €

ESPAGNE - D.O. Costers Del Segre - (BIO) 28 €

Insoumis Rouge · Mas Onésime · Faugères AOC (BIO) 65 €

Magnum