

# La Table des Douets Fleuris

RESTAURANT

## Menu à 29 €

- 6 Huitres chaudes en coque, fondue de poireaux.
- Assiette de fruits de Mer. (huitres, bigorneaux, bulots, crevettes grises, crevettes roses, langoustines, crabes).
- Salade de Crottin de Chavignol gratiné de chez Maître Bordier.
- Foie gras poêlé, pommes et cidre, pain d'épices. (supplément de 3€)
  
- Steak de thon, sauce au poivre vert (selon arrivage, supplt. de 5€)
- Brochettes de Lotte juste rôtie à la provençale, légumes de saison.
- Croustillant de Cabillaud crémée d'andouille.
- Cassolette de Rognons de veau, crémée au porto, purée à l'ancienne.
- Filet de bœuf aux morilles, légumes de saison (supplément de 5€)
  
- Assiette de fromages fermiers
- ou
- Mousse au chocolat Grand-Mère
- Crème brûlée
- Coupe de glace
- Tarte maison



# La Table des Douets Fleuris

RESTAURANT

## Menu à 49 €

- Plateau de Fruits de Mer.
  - 8 Huitres chaudes en coque, fondue de poireaux.
  - Salade de Saint-Jacques et Homard, coulis de betteraves.
  
  - ½ Homard grillé de nos côtes façon « Vincent ». (supplément 15€)
  - Langoustines grillées des Douets Fleuris.
  
  - Poularde de « Chez Paul » au vin jaune du Jura et morilles.
  - Filet de bœuf Rossini et sa garniture de saison
  - Filet de Turbot, sauce beurre blanc, riz, légumes de saison.
  
  - Plateau de fromages fermiers
- ou
- Dessert au choix à la carte

