

Le Calmosien

Nos menus

La fête gourmande

42 €

Assiette de foie gras de canard
(en terrine ou poêlé)

ou

Fricassée de ris de veau et foie gras

★★★★

Nage de St-Jacques et langoustines

ou

Bar à l'estragon

★★★★

Carré d'agneau au thym frais

ou

Filet de charolais aux morilles

★★★★

Plateau de fromages

★★★★

Dessert au choix sur la carte

Fraîcheur et Terroir

32 €

Pressé de pot au feu au foie gras
ou

Rouget-barbet à la tapenade
blinis aux pommes de terre

★★★★

Bar rôti, purée de panais
crème safranée à l'estragon

ou

Filet de bœuf aux girolles

ou

Carré d'agneau au thym frais

★★★★

Plateau de fromages

★★★★

Dessert au choix sur la carte

Le menu du petit gourmet 10 €

(jusqu'à 12 ans)

Rumsteack ou saumon garni

★★★★

Coupe glacée ou

Hérisson de mousse au chocolat



Le Calmosien

Nos menus

Dégustations

62 €

52 € avec 4 plats

*Assiette de foie gras de canard
(en terrine ou poêlé)*

★★★★

Nage de St-Jacques et langoustines

★★★★

Bar rôti, crème safranée

★★★★

Fricassée de ris de veau aux morilles

★★★★

Carré d'agneau printanier

★★★★

Plateau de fromages

★★★★

Dessert au choix sur la carte

*Ces propositions de menus
peuvent être adaptées,
n'hésitez pas
à nous faire part
de vos désirs et suggestions.
Le prix des menus
peut varier
en fonction des modifications.*

Le menu du marché

22 €

*Une entrée, un plat, le plateau de fromages, un
dessert
Menu composé selon le marché et cuisiné selon
l'inspiration du moment.*



Le Calmosien

Notre carte

Prix nets en Euros

Voici mes spécialités et suggestions du moment.

Quelques petites modifications peuvent intervenir en fonction du marché.

Je vous souhaite une bonne dégustation, toute l'équipe est à votre écoute pour que vous passiez un agréable moment dans notre maison.

Jean-Marc Béati

Entrées

<i>Assiette de foie gras de canard (en terrine ou poêlé)</i>	<i>19</i>
<i>Salade de caille et foie gras aux cèpes</i>	<i>16</i>
<i>Ragoût d'escargots en meurette persillée</i>	<i>13</i>
<i>Fricassée de ris de veau et foie gras</i>	<i>18</i>
<i>Crêpes Parmentier de saumon, crème froide à la ciboulette</i>	<i>14</i>
<i>Nage de St-Jacques et langoustines</i>	<i>18</i>

Poissons et crustacés

<i>Blanc de turbot et langoustines, sauce aux herbes fraîches</i>	<i>22</i>
<i>La morue mi-salée, marinière safranée</i>	<i>16</i>
<i>Filets de sole aux artichauts</i>	<i>21</i>
<i>Filets de rougets-barbet à la tapenade</i>	<i>18</i>
<i>Queues de homard rôties et risotto crémeux</i>	<i>24</i>



Le Calmosien

Notre carte

Viandes

<i>Magret de canard rôti et manchon confit</i>	19
<i>Suprêmes de pigeonneau aux girolles, cuisses confites en salade</i>	22
<i>Filet de Bœuf aux girolles</i>	23
<i>Carré d'agneau aux saveurs de Provence</i>	19

Fromages

<i>Le Plateau de fromages affinés de « La Baratte »</i>	8
<i>Le chèvre des « Granges » rôti, mesclun aux noix</i>	8

Les Desserts 9 €

<i>Assiette gourmande « assortiment de desserts »</i>	
<i>Poires au vin épicé en sabayon gratiné</i>	
<i>Soufflé chaud au citron, petit verre de limoncello</i>	
<i>Gâteau coulant au chocolat et glace vanille</i>	
<i>Tarte fine aux pommes et glace cannelle</i>	
<i>Crème brûlée à la vanille</i>	
<i>Bricks croustillants quetsches et mirabelles, caramel au beurre salé</i>	
<i>Gourmandises fraises-rhubarbe et chocolat blanc</i>	



*En raison des durées de cuisson
et afin de préparer avec soin
les douceurs qui concluront votre dégustation,
nous vous remercions de faire
votre choix de dessert en début de repas*