

## Menu à 39 €

### Mise en Bouche

\*\*\*\*\*

Noix de Saint Jacques Rôties ,  
Emulsion Beurre de Kalamansi, Endive Caramélisée,  
Croustille de Fleur de Sel et de Sésame

Ou

Opéra de Foie Gras de Canard,  
Crème Glacée au Moka Torréfié

\*\*\*\*\*

Filet de Maigre Snaké, Cromesquis de Pied de Cochon  
Rings d'Oignon, Carotte Fane Glacée au Thym  
Jus d'Etrille au Combawa

Ou

Pavé de Filet de Boeuf , au Poivre Vert Frais de  
Madagascar

Tartiflette Revisitée Façon Tourdion

\*\*\*\*\*

### Assiette Trois Fromages

\*\*\*\*\*

### Dessert

(Commande en début de repas)

Tous nos plats étant susceptibles de contenir des traces allergènes, nous nous tenons à votre disposition pour toute information.

Fruits et légumes , Maraîcher Bio Mickael Rollet, les halles de Mably et coup coeur selon le stand du jour, Fraise et Cerise de la Maison Maurice Porte, Miel de Montignac et maison Besacier, Huilerie Leblanc , Pigeon ferme Marlot, Foie Gras et canard Domaine de Limagne , Chocolat Weiss, Viande de porc et boeuf maison Munini, Sarment de vigne du domaine Désormière à Renaison

Certains Produits peuvent changer selon les approvisionnements du Marché .

Prix net – service compris.

Restaurant Le Tourdion - 17, rue de Sully - 42300 Roanne

04 77 70 84 58 - letourdion@laposte.net

[www.restaurant-letourdion.fr](http://www.restaurant-letourdion.fr)