

## Menu à 39 €

### Mise en Bouche

\*\*\*\*\*

Noix de Saint Jacques à la Plancha, Carpaccio de Lard de Colanata, Crèmeux de Chou-fleur Fumé aux Sarments, Jus Infusé au Romarin

Ou

Cylindre de Foie Gras de Canard Frais, Cœur d'Artichaut Confit, Crumble et Sorbet au Poivre de Sichuan

\*\*\*\*\*

Filet de Dorade Royale et Couteau Rôti au Basilic  
Fondue de Poireau et Crèmeux de Patate Douce  
Beurre de Champagne

Ou

Filet de Canard de Barbarie Cuit Basse Température et Laqué au Tériyaki, Beignet de Crevette Sauvage, Mousseline de Carotte Fane , Pomme Noisette à la Fleur de Sel

\*\*\*\*\*

### *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 cœur 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 bœuf 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)