

Amorces €

Marbré d'espadon fumé, Crème raifort et pomme verte	19.00
Pâté croûte du Chef,	19.00
Fallafel de morue, houmous Confiture de poivrons	19.00
Croustillant de chèvre, Aux fruits secs	19.00

Des prés et des forêts €

Médaille de veau, Condiment haddock fumé et ail d'Aomori	28.00
Filet de canette aux épices, Sauce Bigarade	28.00
Suprême de pintade fondante, Crème graine de courge	28.00
Suggestion du moment	28.00

Des océans et des rivières €

Saumon mi-cuit, Combawa coco	28.00
---------------------------------	-------

Menu susceptible de changer en fonction des produits frais de la saison

Fromages €

Assiette de fromages affinés	10.00
------------------------------	-------

Pour finir en douceur

Crème brûlée, Au citron Yuzu	12.00
Cheesecake façon Chef Et fruits rouges	12.00
Tartelette au chocolat, Ganache montée	12.00
Brioche perdue, Sorbet mandarine	12.00

Notre viande bien élevée

Nous faisons l'affinage de nos viandes sur place. Nous proposons différentes races d'ici et d'ailleurs avec des temps de maturation qui diffèrent l'une de l'autre en fonction du persillage et de l'âge à l'abattage.

Vous trouverez la sélection journalière sur nos ardoises ainsi que les prix ; nous viendrons vous les présenter directement à table.

Nos viandes sont servies avec une sauce et accompagnées

Menu de la Bouzanne €/pers.

Midi et soir	38.00
Menu en Trois temps Amorces, viande ou poisson Fromage ou dessert	

Accord mets et vins	25.00
Accord mets et boissons sans alcool	

Menu du Creuzançais 48.00

Midi et soir	
Menu en Quatre temps Amorces, viande ou poisson Fromage et dessert	

Accord mets et vins	30.00
Accord mets et boissons sans alcool	

Menu Malespine 28.00

Midi hors weekend et jours fériés	
Entrée/Plat ou Plat/Dessert	

Menu du Petit Arthonnais 20.00

Menu Enfant (choix à la carte avec portions adaptées) Entrée/Plat/Dessert	
--	--

Le restaurant est ouvert du mercredi au samedi

de 12h00 à 14h00

et

de 19h00 à 21h00
ainsi que le dimanche

de 12h00 à 14h00.

t. +33 2 19 23 11 02

RESTAURANT LA
TREMBLÈRE



Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts.

Nos produits sont frais et de saison, donc susceptibles d'être modifiés d'une semaine à une autre. Toutes nos prestations sont prix nets, services compris.

Nos menus sont hors boissons. Eau potable gratuite Viande bovine, volaille, gibier d'origine France et UE.

contact@domainedelatremblere.com
www.domainedelatremblere.com