

# **Menu Tradition**

**29.50 € service compris**

*Velouté de champignons sauvage, ile flottante aux Saint Jaques*

*Crème prise d'endives chèvre aux châtaignes et champignons, salade mesclun*

*Crèmeux de moules marinière aux champignons des bois, chapeau feuilleté*

*Caillette maison et ses condiments*



*Saumon au gingembre et citron vert, sauce à la crème fraîche, moutarde aux aromates sur sa purée de carottes au cerfeuil*

*Dos de cabillaud poêlé, riz aux champignons, sauce veloutée aux crustacés, tomates tièdes à l'huile d'olive*

*Filet de porc rôti, garnis au comté et ses légumes*

*Noix d'entrecôte (ribeye) Aberdeen Angus  
(supplément 3.00 euros)*

*Pied et paquets provençale maison*



*Crème brûlée à la pate lactée*

*Profiteroles vanille, sauce chocolat*

*Baba servis de sa chantilly à la grenadine et fruits de saison*

*Assortiment de glace ou sorbet trois boules*



# **Menu du chef**

## **39€ service compris**

*Gambas poêlée crémeuse au cognac*

*Coquilles Saint Jacques sur lit de riz vénéré, sauce crustacé au fenouil*

*Foie gras poêlé sur toast déglacé au porto et vinaigre de tomate, poire aux oignons rouge confit au vin rouge*

*Noix pâtissière de veau en pot au feu, légumes en sushi (peut être servis en plat)*

*Escargots sur canapé, sauce crémeuse au cognac*



*Duo de rouget et Saint Jacques, riz aux trois couleurs, sauce au fumet de homard*

*Filet de daurade royale, nage exotique aux pates udon*

*Filet de boeuf au jus corsé, légumes de saison*

*Magret de de canard, sauce au miel et soja, légumes de saison*

*Petit rôti d'agneau aux herbes, gratin dauphinois et ses légumes, déglacé aux herbes de Provence et vinaigre de tomate*



*Croustillant de St Félicien*

*Assiette de fromages*



*Crème brûlée à la pate lactée*

*Mi-cuit au chocolat lacté caramel glace vanille*

*Fondu de chocolat aux fruits du moment, au choix (chocolat noir, lait ou blanc)*

*Crumble aux Pommes caramélisées chantilly à la grenadine déstructurées*

*Assortiment de glace ou sorbet, trois boules*



**Tous notre pains est de fabrication maison**

Restaurant Le Cigalon, 5 Bd du Grand Chemin, 83780 Flayosc

Tel : 04 94 70 45 85

**Menu: Hiver 2011/12**