

Entrée + Plat 57€

Plat + Dessert 53€

Entrée + Plat + Dessert 65€

_ Entrées _

- Caesar volaille Trianon
- Pressé de foie gras au Serrano et confit de canard avec un chutney aux agrumes et gingembre (*)
- Cocktail de tourteau Écossais, guacamole, mandarine et beignets de crevettes
- Risotto safrané au homard (*)
- Œuf mollet en cocotte, carotte au romarin et chanterelle, crème de haddock
- Tartare de poissons (selon le marché) (*)

(*) 2€ de supplément

**_Demandez à notre
Maître d'Hôtel
la suggestion du jour_**

Entrée du jour
Plat du jour

_ Plats _

- Trianon Burger avec ou sans fromage
- Tartare de bœuf à l'Italienne et pommes frites
- Bavette de Black Angus, endives braisées aux agrumes
- Duo ibérique, poitrine confite et pluma rôtie, sucrose croquante, céleri confit au miel et pomme dorée
- Filet de poulet rôti et tagliatelles aux artichauts
- Panaché de poissons (selon le marché), légumes de saison, sauce au pesto
- Cabillaud de l'Atlantique rôti au four, écrasé de pommes rattes et anguille fumé sauce champagne
- Saumon mariné par nos soins et son œuf poché
- St Jacques d'Écosse poêlé, fricassée d'artichauts et châtaignes, crème de topinambours à l'huile de truffe blanche. (**)

(**) 4€ de supplément

_ Légumes 5€ _

- Pommes fondantes
- Purée de pommes de terre
- Carottes au beurre
- Légumes de saison sautés
- Fricassée de haricots verts

_ Plats Végétariens _

- Wok de légumes croquants et pesto
- Crème de potiron au parmesan, burrata de "Puglie" croûton au thym

_ La Recommandation du Chef pour Deux (0,9kg) 84€ _

Épaule d'agneau de l'Aveyron « triple A » rôtie au four, crudités de légumes au xérès
(8€ supplément par personne en formule)

_ Desserts _

- Panacotta aux parfums de fruits
- Sablé croquant au chocolat caramel
- Crème légère acidulée à la griotte façon « forêt noire »
- Ananas glacé à la noix de coco façon « piña colada »
- Crème légère au café torréfié, biscuit moelleux au chocolat Manjari
- Sélection de fromages

_ Hors Formule 12€ _

“Café douceur”

*En cas d'allergie veuillez le signaler au maître d'hôtel lors de la prise commande.
Nos viandes proviennent de la France, des États Unis et d'autres pays européens.
Prix nets, service compris.
Les formules sont hors boissons.*