




LensoTEL

☆☆☆
HÔTEL - RESTAURANT

Carte

Entrées

- Risotto de quinoa aux asperges et ail des ours...10.00€
- Croustillants de langoustines, mayonnaise au basilic...18.00€
- Feuilleté d'asperges, saumon fumé et sauce hollandaise...14.00€
- Gravlax de maquereau, pickles de légumes racines et crème de raifort...12.00€
- Oeufs brouillés aux truffes d'été...14.80€
- Foie gras, chutney de fruits rouges à l'estragon...18.00€
- Melon - jambon Serrano...12.80€

Plats

- Daurade royale snackée au pesto d'ail des ours, polenta crémeuse...22.80€
- Dos de cabillaud rôti aux aromates...24.00€
- Navarin d'agneau printanier...17.80€
- Côte de veau, pommes grenailles d'ile de ré...26.00€
- Magret de canard aux framboises...22.00€
- Cœur de filet, sauce aux poivres...32.00€
- Côte à l'os pour deux personnes, frites maison et sauce béarnaise...69.00€

et Suggestion

- Rognon de veau à la crème de porto...18.60€

Desserts

- Assiette de 3 fromages régionaux*...10.00€
- Parfait glacé aux fruits rouges...10.00€
- Mousse légère au fromage blanc, compotée de rhubarbe, et crumble au spéculoos...8.00€
- Salade de fruits rouges et sorbet...10.00€
- Panna cotta au citron Yuzu...9.00€
- Feuilleté chocolat - pistache...11.00€
- Café ou thé gourmand...11.00€

ET POURQUOI PAS EN PLUS DE VOTRE GARNITURE UNE PETITE
FRITE MAISON À 3.50€ ?

LE LAIT ET LE BEURRE CUISINÉS SONT BIO.

*VOTRE CHOIX DE FROMAGE EN PAGE SUIVANTE

