

La Maison Rouge

La carte évolue très souvent au gré du marché

il se peut donc qu'il y ait des écarts entre la carte disponible sur notre site WEB et celle proposée au restaurant. N'hésitez pas à nous contacter !

Les grignotages à partager pour l'apéro

- | | |
|---|---------|
| . Crème de fenouil, focaccia moelleuse | 9.00 € |
| . Cecina de bœuf de Galice | 12.00 € |
| . Foie gras de canard, condiment au coing | 16.00 € |

Les Incontournables de la maison

Pour commencer

- | | |
|--|---------|
| . Pâté croûte de pintade de la maison Miéral, au foie gras | 16.00 € |
| . Burrata crémeuse, carpaccio de merlin, huile de menthe | 12.00 € |
| . Calamars façon carbonara comme Jean François Piège | 14.00 € |
| . Gravlax de truites, gaspacho de carottes au lait de coco | 14.00 € |

Nos plats

- | | |
|---|---------|
| . Omble chevalier, jus acidulé aux olives de Kalamata | 24.00 € |
| . Bonite façon Rossini, jus de homard | 28.00 € |
| . Jarret de veau cuit lentement, jus corsé | 29.00 € |
| . Tourte de canette Miéral, jus aux épices Apicius | 28.00 € |
| . Tartare de bœuf au couteau, caviar de France (10g) | 36.00 € |

L'exceptionnel boeuf de Galice

- | | |
|---|---------|
| . Côte de boeuf de Galice maturée 90 jours (pour 2 personnes) | 96.00 € |
|---|---------|

La Maison Rouge

Nos douceurs

. L'assortiment de Fromages affinés par la fromagerie Saint Nicolas	12.00 €
. Baba à la Chartreuse	12.00 €
. Mousse chaude au chocolat El Jardin, glace foin	10.00 €
. Millefeuille vanille Bourbon, caramel au beurre salé	10.00 €
. Tartelette aux myrtilles sauvages, crème montée au sucre muscovado	10.00 €
. Café madeleine	9.00 €
. Pavlova aux fruits rouges, crème glacée vanille	11.00 €

Menu Enfant

(Jusqu'à 8 ans)

paire de knacks / frites
Mousse au chocolat chaud ou glace 2 boules

9.00 €