

# Les 3 Zèbres

## RESTAURANT

### LES FORMULES *(Différentes chaque jour en fonction des produits du marché)*

<b>Menu Plaisir</b> <i>(Entrée + Plat ou Plat + Dessert)</i>	19,00€
<b>Menu Gourmand</b> <i>(Entrée + Plat + Dessert)</i>	25,00€
<b>Plat du jour</b>	16,00€

### A LA CARTE

E  
N  
T  
R  
E  
E  
S

<b>Velouté de courge et de poire</b> <i>Avec son émulsion de chèvre frais</i>	9,00€
<b>Tataki de boeuf mariné</b> <i>Façon carpaccio</i>	14,00€
<b>Ravioles de betteraves au fromage frais</b> <i>Mozzarella, huile verte et vinaigre de framboise</i>	12,00€
<b>Foie gras mi-cuit</b> <i>Confiture d'oignons et poivrons rouges</i>	15,00€
<b>Salade du Chef</b> <i>Elaborée avec les produits du marché</i>	14,00€



T  
E  
R  
R  
E

<b>Burger du moment</b> <i>Recette du Chef</i>	18,00€
<b>Entrecôte Simmental 300g</b> <i>Servie avec des frites maisons</i>	25,00€
<b>Souris d'agneau façon Gigot de 7 heures</b> <i>Avec son écrasé de pommes de terre et son jus réduit</i>	23,00€
<b>Filet mignon de porc au miel</b> <i>Accompagné de pommes grenailles et légumes de saison</i>	19,00€



M  
E  
R

<b>Gambas sur duo de linguines</b> <i>Accompagnée d'une crème au parfum de Genièvre</i>	21,00€
<b>Pavé de saumon avec son riz vénéré,</b> <i>Fondue de poireaux et sauce vierge</i>	22,00€



D  
E  
S  
S  
E  
R  
T  
S

<b>Tiramisu aux pommes caramélisées et spéculoos</b>	8,00€
<b>Crème brûlée à la noisette</b>	8,00€
<b>Moelleux au chocolat</b>	8,00€
<b>Panna Cotta à l'hibiscus</b>	7,00€
<b>Café gourmand</b>	8,00€
<b>Assiette de fromages</b>	9,00€