

# RESTAURANT LA BARBACANE



## MENU DU DEJEUNER LUNCH MENU

*Du 07 janvier au 20 janvier 2019  
Tous les midis  
Every lunchtime*

### LES ENTREES / STARTERS

Saucisse de Morteau cuisinée en brioche, frisée fine et pommes granny smith, une sauce minervoise

*Morteau sausage cooked in brioche, salad and granny smith apple, a minervoise red wine sauce*

ou/or

Betteraves de couleurs, comté et truffes mélanosporum, cubes de pain d'épices et vinaigre barolo

*Colored beetroot, comte cheese and black truffles, ginger bread and barolo vinegar*

MENU (VIN\*, EAU, CAFE COMPRIS) 39 € TTC

## LES PLATS / MAIN COURSES

Civet de chevreuil tradition, polenta crémeuse aux épices douces, choux de Bruxelles et jus de cuisson

*Stew roe deer, creamy polenta with sweet spices, Bruxelles sprouts and juice*

ou/or

Mulet de méditerranée en croute d'olive noire, cèleri doré et cèleri rave, un jus barigoule

*Mediterranean mullet in black olives crust, golden celery and celeriac, a barigoule juice*

### FROMAGES, DESSERTS / CHEESE, DESSERTS

Tête de moine et sa gelée de coing maison

*"Tete de moine " and quince jelly*

ou/or

Notre galette frangipane tiède, ananas caramélisés au gingembre, crème glacée amande

*Our King cake, caramelized pineapple with ginger, almond ice cream*

ou/or

Crèmeux yuzu sur un biscuit moelleux vanille, gelée d'agrumes et sa glace chocolat au lait

*Yuzu creamy on a vanilla soft biscuit, citrus jelly and milk chocolate ice cream*

*\*Un verre de vin est servi avec l'entrée un verre de vin est servi avec le plat / a glass of wine served with the starter and a glass of wine served with the main course*

MENU (INCLUDES WATER, WINE\* & COFFEE) €39