

Restaurant O'TO

COLLECTION AUTOMNE

Une Cuisine Créative et Respectueuse des Produits, des Saveurs et des Saisons...

Les Entrées

Le Foie Gras de Canard	17.50 €
<i>Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Toasts Pain aux Céréales, Compotée de Figs</i>	
L'Entrée du Marché	12.20 €
<i>Nous Consulter</i>	
Le Supion	12.90 €
<i>Fricassée de Supion au Beurre d'Ail et Persil, Eclats de Tomates</i>	
Le Saumon Fumé	12.50 €
<i>Assiette de Saumon Fumé par nos soins, Mesclun de Salade</i>	

Les Plats

*Les plats de la carte servis « en direct » nécessitent un temps d'attente
Entre 15 et 20 Minutes... Merci de votre compréhension*

Le Bar	19.50€
<i>Filet de Bar Cuit au Beurre Demi-sel, Légumes de Saison</i>	
L'Entrecôte de Bœuf	19.15 €
<i>Entrecôte de Bœuf, Frites Maison et Salade Verte</i>	
La Suggestion du Chef	18.90 €
<i>Nous Consulter</i>	
Le Tartare de Bœuf « Origine France »	18.15 €
<i>Tartare de Bœuf Coupé au Couteau, et ses Condiments, Pommes de Terre Frites</i>	

Restaurant O'TO

COLLECTION AUTOMNE

Les Fromages Affinés

Assiette de Fromages Affinés Crèmerie Benéteau-Roy 8.20 €
Assortiment de Fromages Affinés, Mesclun de Salade

Les Desserts

Pour Votre Confort, les desserts sont à commander en début de Repas...

Le Dessert du Jour 7.70 €
Nous Consulter

L'Assiette de Glaces et Sorbets 6.50 €
Sorbets Fruits Exotiques, Ananas et Glace Vanille

La Salade de Fruits Frais 7.90 €
Mélange de Fruits Frais réalisé avec les Fruits de Saison et son Sorbet

La Crème Brûlée 6.20 €
Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar

Le Café Gourmand 8.60 €
Café Espresso 100% Arabica, Assortiment de Mignardises

MENU PLAISIR

Entrée et Plat	<i>Ou</i>	Plat et Dessert	29.90 €
Entrée, Plat et Dessert			33.50 €

Le Foie Gras de Canard

*Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Toasts Pain aux Céréales
Compotée de Figs*

Ou

Le Risotto

Risotto Crémeux aux Gambas

Le Sandre

*Filet de Sandre Poêlé, Jeunes Pousses d'Épinards
Crème de Moules*

Ou

Le Veau « Origine France »

*Quasi de Veau rôti, Poêlée de Champignons,
Jus réduit*

Le Croquant

*Croquant Feuillantine et Gianduja, Crème Chocolat
Sorbet Fruits exotiques*

Ou

La Figue

*Figs Pochées au Vin Rouge et Épices
Glace Amande*

MENU O'TO

Entrée et Plat	<i>Ou</i>	Plat et Dessert	23.90 €
Entrée, Plat et Dessert			26.50 €

Ce menu vous est proposé par notre Chef, selon l'Inspiration, et l'Arrivage des produits

L'Œuf

*Œuf Poché, Duxelles de Champignons, Lard Séché
Emulsion Sarriette*

Ou

La Terrine

Terrine de Poissons et Basilic, Crème de Crustacés

Ou

L'Entrée du Marché

Le Poisson

*Retour de la Criée, Flan de Panais
Sauce Satay*

Ou

L'Agneau « Origine Union Européenne »

*Epaule d'Agneau Confite, Mousseline de Céleri
Jus de Viande*

Ou

La Suggestion du Chef

Le Strudel

*Strudel Pommes et Poires
Crème Anglaise*

Ou

La Noisettine

Noisettine, Crème Chocolat, Sorbet Ananas

Ou

Le Dessert du Jour

MENU « TERROIR »

Entrée et Plat	<i>Ou</i>	Plat et Dessert	21.10 €
Entrée, Plat et Dessert			24.00 €

La Terrine

*Terrine de Campagne « Maison Héraud »
Et Condiments*

Le Bœuf (Origine France)

*Pièce du Boucher, Jus de Viande
Pommes de Terre Grenaille et Salade Verte*

La Crème Brûlée

Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar

MENU JEUNES GOURMETS 13.00 €

Jusqu'à 12 ans

Un plat, un dessert et une boisson 15 cl

MENU « CHRONO » 18.90 €

Peu de Temps à nous consacrer ? Cette formule est à votre disposition.....

Une Salade au Choix

(A choisir dans la liste ci-dessous)

Un Café ou Thé Gourmand

Une boisson (Verre de vin, Eau Minérale 50cl ou Bière Pression 25cl)

Salade Nordique

Salade, Assortiment de Poissons Fumés, Guacamole, Pamplemousse et Tomates Cerises

Salade Campagnarde

Mesclun de Salade, Gésiers, Magret Fumé Maison et Noix

Salade Caesar

Blanc de Volaille, Croûtons, Sucrine, Œuf Poché et Sauce Caesar
