

Restaurant Les Zygomates

Du Mardi 26 Septembre au Samedi 30 Septembre

MENU DEJEUNER

Servi du mardi au vendredi hors jours fériés.

Samedi:uniquement la formule gourmande.

« Formule sur le pouce »

19€

Entrée+plat+café

ou Plat+dessert+café

« Formule gourmande »

23€

Entrée+plat+dessert

+ café

Œuf poché à la crème de saumon fumé maison

Carottes râpées au sésame

Salade de lardons et croûtons



Poêlée de calamars à la crème de colombo

Mignon de porc à la crème d'estragon

Bavette de bœuf, sauce Bercy



Rocher coco, sauce chocolat

Assiette de fromages(uniquement dans la formule gourmande)

Fromage blanc nature ou accompagné de son coulis

Tartelette au citron



Prix nets - boissons non comprises

La maison n'accepte plus les chèques-Merci de votre compréhension

MENU CARTE

Servi le midi du mardi au samedi jusqu'à 13h30 et le soir du mercredi au samedi

Formule à 37€

Entrée + plat + fromage ou dessert

Formule à 32,50€

Entrée + plat ou plat + fromage ou dessert

Entrées

Tartare d'avocat aux écrevisses et huile de basilic

Terrine de canard maison et sa confiture d'oignons

Profiteroles de chèvre à la tapenade et au jambon de Serrano

Compotée d'aubergines, mozzarella et poivrons confits à l'huile de basilic

Plats

Brochette de gambas et saumon au riz noir et sa sauce vierge

Magret de canard aux pleurotes et sa sauce poivre

Filet de dorade royale, écrasée de pommes de terre et sauce vin blanc aux herbes

Epaule d'agneau de sept heures au romarin, « façon charlotte »

Desserts

Profiteroles au praliné et glace vanille

Fondant au chocolat et son coulis de mangue

Mascarpone au caramel et son sablé breton

Assiette gourmande des Zygomates (A commander avant le repas)

La maison n'accepte plus les chèques-Merci de votre compréhension

Le registre des allergènes est à votre disposition sur demande

Nous vous proposons un choix de bocaux à emporter

Dégustez à la maison comme aux Zygomates

LES CONFITURES DE CHRISTOPHE

Quetsches ou Prunes rouges 5,50 €
Abricots 6 €*
Mirabelles 6 €*
Figues ou Rhubarbe 7 €*
Fraises 7 €* Framboises 8 € ou Gelée de framboises 9 €*
consigne du pot + 1,5 €

LES ZYGOBOCAUX *

*Terrine de canard 14€(300g) 18€(450g)
Caviar d'aubergines 5 € la portion
Mousseline de saumon 6,5 € la portion
Petits pois au naturel 4 € la portion
Sauce poularde aux champignons 4,5 € la portion
Duxelle de champignons ou crème de champignons 4,5 € la portion
Bisque de langoustine 5 € la portion
Sauce Tomate 4€ la portion
Fondant au chocolat 5 € la portion
Coulis de poire 3 € la portion / Coulis de framboises 5 € (petit) 9€ (grand)*

**** Consigne + 2 € par bocal***