

Le Micocoulier

vous propose

Le menu gourmand
servi midi & soir

45 €

Entrée (starter)

Plat (dish)

Dessert (dessert)

au choix dans notre carte
choose from our menu

Cuisine maison élaborée à partir de produits sélectionnés

Chef de cuisine Franck Bonte

Le Micocoulier

Suggestions du Chef à la carte hors menu

Pêche du Jour

Loup ou daurade pour 2 personnes 90 €

Saint Pierre pour 2 personnes 110 €

Sole 42 €

Escargots ail et persil 25 €
Snails garlic and parsley

Moules farcies 22 €
Mussels garlic parsley

Cuisses de grenouilles 37 €
en persillade entrée 22 €
Frog legs garlic and parsley

Gnocchi à la truffe d'été 28 €
entrée 23 €

Rizotto à la truffe d'été 29 €

Linguine truffe d'été 29 €

Filet de bœuf truffe d'été 45 €

Purée de pomme de terre à la truffe d'été 16 €

Profiteroles Chocolat 14 €

Le Micocoulier

Menu du Déjeuner 30 €

Plats du Jour

Desserts du Jour

menu enfants 15 €
jusqu'à 12 ans

Linguine bolognaise

ou

Pilons de Poulet rotis frites

Glaces

Nos Entrées

- Soupe de Poisson* **Fish soup** 17 €
- Croustade de moules safranées* 19 €
Mussels with saffran sauce
- Vèsuve d'aubergines à la tomate* 19 €
tomato eggplant
- Carpaccio de bœuf* 21 €
Beef carpaccio
- Puntella de calamar* (+3€ menu) 21 €
squid
- Salade chèvre chaud* 20 €
Warm Goat Cheese Salad
- Tatin de légumes anchoïade* 18 €
vegetable tatin with anchovy sauce
- Salade du moment* 19 €
salad of the day
- Anchois et Saumon* 20 €
marinés à la crème de fenouil
anchovies and salmon marinated in fennel cream

Poissons

Filet de Loup aux câpres et tomates 31 €

Sea Bass filet with capers and tomatoes

Blanquette de Joles de Lotte (+3€ menu) 31 €

Monkfish with Cream sauce

Viandes

Filet de bœuf Charolais au poivre vert 39 €

Charolais beef fillet with green pepper (+10 € menu)

Suprême de Canette à l'Orange 29 €

Duck with orange sauce

Tartare de Bœuf Tradition 24 €

Pâtes et Risotto

Linguine citron curcuma 26 €

Linguine lemon, curcuma

Linguine Fruits de Mer 29 €

Sea food linguine

Linguine bolognaise 25 €

Linguine bolognaise sauce

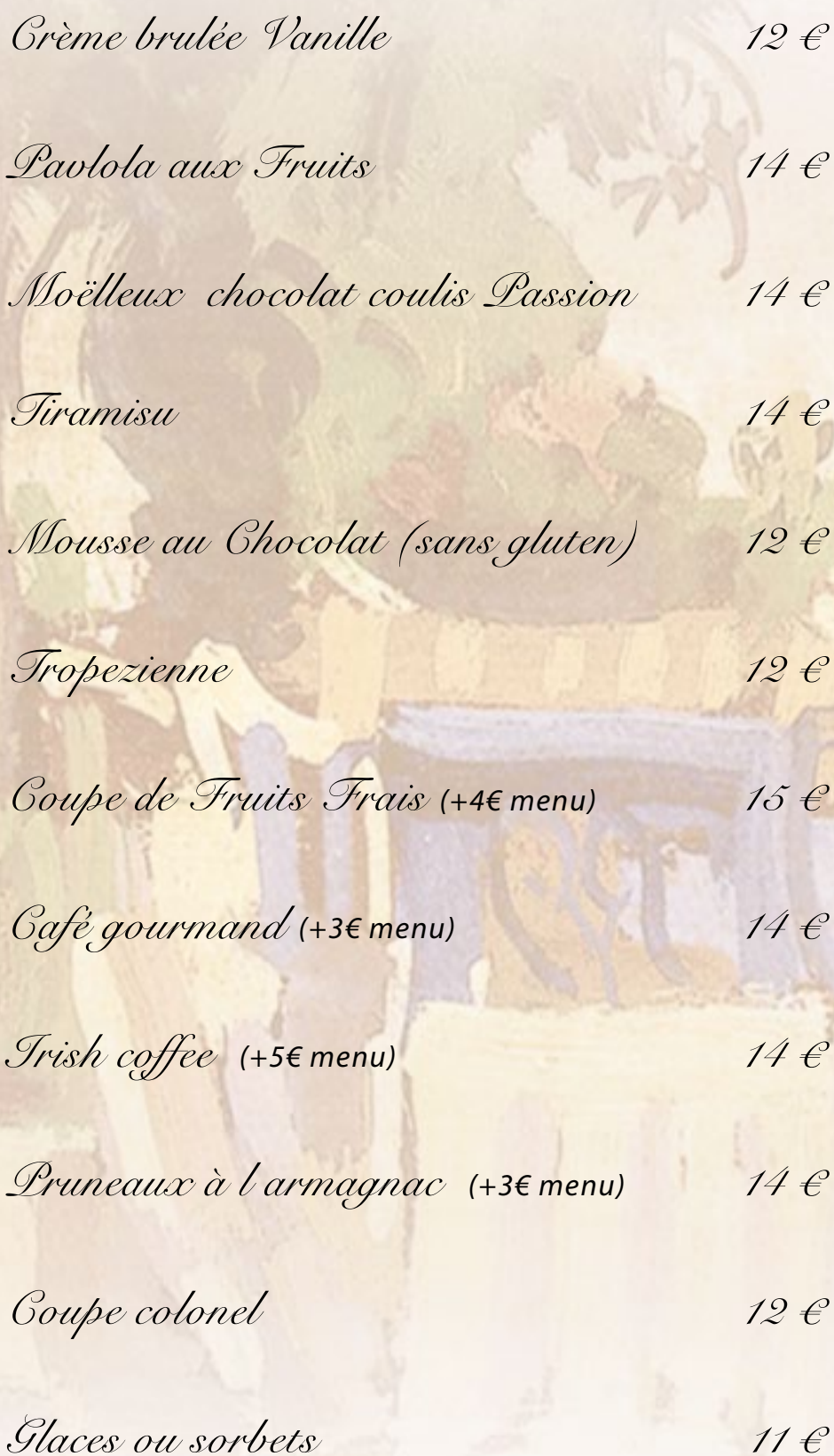
Risotto Crème d'Asperges 27 €

Risotto Cream of Asparagus

Risotto Fruits de Mer 29 €

Sea food risotto

Desserts et Douceurs



<i>Crème brûlée Vanille</i>	12 €
<i>Paolola aux Fruits</i>	14 €
<i>Moëlleux chocolat coulis Passion</i>	14 €
<i>Tiramisu</i>	14 €
<i>Mousse au Chocolat (sans gluten)</i>	12 €
<i>Tropezienne</i>	12 €
<i>Coupe de Fruits Frais (+4€ menu)</i>	15 €
<i>Café gourmand (+3€ menu)</i>	14 €
<i>Irish coffee (+5€ menu)</i>	14 €
<i>Pruneaux à l'armagnac (+3€ menu)</i>	14 €
<i>Coupe colonel</i>	12 €
<i>Glaces ou sorbets</i>	11 €