

Il y a aussi
les chèques
Cadeaux!

Menu « Manoir » (30€) ou (35€ avec 1 boisson au choix)

Kir des templiers

Choux vert farci au saumon, émulsion moutarde à l'ancienne
(Choux vert cuit saumon frais sauce à base de graine de moutarde crème vin blanc)

ou

Le Chausson vigneron

Feuilletage, beurre, épices, viandes de porc et veau, oignons, carotte et vin rouge)

ou

Ravioles au gorgonzola, julienne de poireaux

(Farine de blé, fromage, poireaux, crème, beurre)

Burger Gascon façon templiers (Un délice)

(Confit de canard, feuille de brick, foie gras, magret de canard fumé)

ou

Filet de daurade rôtie au beurre blanc, pomme purée

(Filet de daurade selon arrivage rôti, pomme purée)

Ou

Mignon de porc à l'ananas, jus court au miel

(Filet mignon de porc, ananas frais, miel, vinaigre)

Dessert au choix dans la carte des desserts Ou Assiette de Fromages

Menu « Epicurien » (46€) hors boissons

À Commander pour l'ensemble de la table

Servi Uniquement le SOIR

Amuse bouche

Carpaccio de Saint Jacques marinées à huile d'olive et fines herbes

Ou

Terrine de foie gras de canard maison, chutney d'oignon confit cake au pain d'épices

Pavé de Bœuf Angus émulsion aux morilles

Ou

Dégustation autour d'un poisson

Assiette de Fromages

Dessert au choix dans la carte des desserts

Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent, Par conséquent, nous faire défaut. Prix nets-Taxes et service compris

Formule « Templier » 20€ (Entrée, plat et café ou thé douceur)

Entrée
à la carte
12€

Nos entrées

Choux vert farci au saumon, émulsion moutarde à l'ancienne
(Choux vert cuit saumon frais sauce à base de graine de moutarde crème vin blanc)

Nougat de bœuf parfumé au foie gras et fines herbes, tuile de pain de campagne

(joue de bœuf cuisiné au vin rouge et foie gras, pain farine de blé, carottes, oignons)

Le Chausson vigneron

(Feuilletage, beurre, épices, viandes de porc et veau, oignons, carotte et vin rouge)

Ficelle picarde traditionnelle aux reblochs

(Farine de blé, œuf, lait, duxelles de champignons, jambon blanc, crème et reblochs)

Ravioles au gorgonzola, julienne de poireaux

(farine de blé, fromage, poireaux, crème, beurre)

Les 6 escargots en cassolette

(Escargots de bourgogne rôti avec un beurre à l'ail et persil)

Suggestion du chef

(Suivant le marché)

Nos plats

Pavé de bœuf Angus, gratin dauphinois et sauce du moment
(Supplément de 7,00 €)

(viande origine d'écosse ou USA « Angus » pomme de terre et sauce crémeuse)

Tartare de Bœuf coupé au couteau préparé par nos soins, salade mêlée

(Bœuf charolais coupé au couteau, cornichon, ketchup, moutarde, œuf)

Cassoulet maison au canard gratiné

(Haricot sec, saucisse de Toulouse, saucisson à l'ail légumes confit de canard)

Mignon de porc à l'ananas jus court au miel

(Filet mignon de porc, ananas frais, miel, vinaigre)

Burger Gascon façon templiers (Un délice)

(Pomme de terre, confit de canard, feuille de brick, foie gras, magret de canard rôti)

Filet de daurade rôtie au beurre blanc, pomme purée

(filet de daurade selon arrivage rôti, pomme purée, crème, beurre)

Suggestion du Chef

(Suivant le marché)

Nouveau : Assiette de fromages sélectionnés par le Chef (supplément de 6,50€)

Café ou Thé douceur

(Une boisson au choix au verre : vin blanc, vin rouge, vin rosé, bière pression, eau plate ou gazeuse)

(Cette formule, **boisson comprise**, est accessible du **Lundi au Vendredi midi uniquement et**

Vendredi Soir et samedi midi et jour férié, boisson non comprise)

Notre engagement et notre plaisir : cuisiner des produits frais et de qualité au fil des saisons...
Toute l'équipe du Templier vous remercie de votre fidélité et œuvre chaque jour pour vous apporter un moment de bonheur autour d'une table conviviale.

*Viande bovine Angus, en provenance des Etats-Unis, d'Irlande ou d'Écosse, réputée comme une des viandes les plus goûteuses, tendres
Et garanties sans hormone

Chef de cuisine : Monsieur Delimauges François