

Carte DES METS

FORT GANTEAUME

FORMULE : ENTRÉE + PLAT + DESSERT

25 €

MARS / AVRIL 2026

ENTRÉES

ACRAS DE DAURADE AU SATAY

Basilic, ciboulette, oignon, mayonnaise chili

RILLETES DE CANARD DU CHEF

Canard confit, oignon rouge, ciboulette, ail, coulis d'orange et son nid de fenouil

SAINT-JACQUES ET SON VELOUTÉ DE CORAIL

Crèmeux de corail et lard de colonnata

+3,50 €

PLATS

PALERON DE BOEUF BRAISÉ CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

Jus réduit du chef, garniture du jour

MELOSO D'ÉCHINE DE PORC

Concassé de tomates, champignons, carottes, jus de veau condiment maison et riz

PAVÉ DE SAUMON SAUCE ASIATIQUE

Bouillon de légumes, soja, jus de veau, mélange 4 épices, piment, garniture du jour

DESSERTS

BROWNIE DU CHEF

Chocolat noir, chantilly et noix

TARTE AU KIWI

Pâte sablée, crèmeux au kiwi, meringue française

PLAISIR CŒUR DE FRUITS

Entremets sur biscuit dacquoise coco, mousse mangue et cœur fruits rouges