

AUBERGE DE L'ÉCUREUIL



Turbot sauvage



« Savarin au rhum »

METS À EMPORTER

A retirer à partir du vendredi 26 février 2021, 11h00

100% cuisinés maison à partir de produits frais

Merci de commander **uniquement** par téléphone :

01 30 41 20 30



Rôti de veau aux champignons

AUBERGE DE L'ÉCUREUIL

HOTEL – RESTAURANT

89, rue Charles de Gaulle

78730 Saint-Arnoult-en-Yvelines



Salade gourmande

Les aides de l'état ne sont qu'un complément au soutien, indispensable à la survie de nos entreprises, que vous nous apportez par vos commandes. Nous vous en sommes très sincèrement reconnaissants.

ENTRÉES :

- Foie gras de canard cuit gravlax, confiture de vin aux épices douces : **7€00**
- Saumon d'Ecosse fumé maison : **6€00**
- Chair de tourteau fraîche, Rémoulade de radis noir en aumônière de saumon fumé maison : **9€50**

PLATS (15€00/pers) :

avec garniture légume frais + pomme de terre

- Mijoté de joues de porc, sauce charcutière
- Caille « crapaudine », sauce au foie gras
- Beuchelle tourangelle (ris et rognons de veau)
- Duo de turbot sauvage et St-Jacques fraîches, beurre blanc citronné : **19€00**

DESSERTS (6€00/ pers) :

- La réserve de l'écureuil (choux garni mousseline praliné + chocolat chaud)
- Savarin maison au rhum, mousseline au rhum
- Moelleux au chocolat, cœur coulant de caramel laitier au beurre salé
- Verrine spéculos, framboise et mousseline vanille de Tahiti

Vins et huitres :

Voyez la **Cave des Remparts**, 10, rue des remparts