



LES MENUS

MENU À 28 EUROS

Velouté de Potirons aux Pétoncles
Ou Brik de Chèvre en salade d'automne
et tomates confites
Ou Entrée du jour

Filet Mignon de Porc Croustillant de
Polenta
Ou Risotto de Gambas
Ou Aioli crémeux de dos de cabillaud
Ou Plat du Jour

Crème Brulée
Parfumée au
Safran
Ou Verrine Glacée des Trois
Couronnes
Ou Dessert du Jour

MENU ENFANT 8 EUROS

(Réservé aux enfants jusqu'à 12 ans)

Salade de Tomates et Salade Verte

Steak ou Poisson
Accompagné de frites

Coupe de Glace 2 Boules

CASSOULET MAISON 18.00 €

Forfait découverte de 3 Vins Régionaux 12.00€

Nos viandes Bovines sont nées et abattues en UE

Toute l'équipe du restaurant Les Trois Couronnes vous souhaite la bienvenue

Prix nets en euros taxes et services compris





LA CARTE

LES ENTRÉES

Le Petit flan de parmesan et sa dentelle, confit d'échalotes et salade de jeunes pousses <i>Parmesan flan with lace of parmesan, caramelized shallot and young plants salad</i>	08.00 €
Velouté de potirons aux pétoncles et parfum de cumin <i>Creamy pumpkin soup flavored with cumin and scallops</i>	13..00 €
Foie gras de canard mariné au Sauternes préparé par nos soins <i>Homemade marinated Foie Gras in Sauternes wine</i>	16.00 €
Brik de chèvre en salade d'automne et tomates confites <i>Filo pastry stuffed with goat cheese</i> <i>Autumn salad (grape, sundried tomatoes, peanuts, germ of beets and mixed salad leaves)</i>	12.00 €
Entrée du Jour <i>Appetizer of the day</i>	09.00 €

LES PLATS

Carré d'agneau au miel accompagné de légumes du soleil, romarin et ail confit en chemise <i>Rack of lamb cooked with honey, summer vegetables, rosemary and garlic in the skin</i>	22.00 €
Tournedos de magret de canard et figue rôtie, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe <i>Round fillet steak of duck and roasted fig, mashed potatoes with truffle oil</i>	19.00 €
Filet mignon de porc, croustillant de polenta et tombée de champignons à la moutarde <i>Larded Pork tenderloin, polenta fried in butter and fried mushrooms with mustard seeds</i>	15.00 €
Aïoli crémeux de dos de cabillaud laqué au pistou sur son lit de piperade <i>Cod Back with creamy garlic mayonnaise, glazed with pesto, peppers and tomatoes omelet</i>	18.00 €
Plat du jour <i>Today's special</i>	15.00 €

LES DESSERTS

Crème brûlée parfumée au safran <i>Saffron Crème brûlée</i>	7.00 €
Tiramisu au spéculos <i>Tiramisu with spéculos biscuits</i>	8.00€
Café Gourmand <i>Coffee and assortment of various sample desserts</i>	8.00 €
Tarte Tatin et sa boule de Glace <i>Tatin pie with a scoop of vanilla ice cream</i>	6.00 €

Prix nets en Euros taxes et service compris

