La Luciole

RESTAURANT

# Nos Menus

## Lueurs du Midi : Entrée - Plat - Dessert — 21,00 €

Le midi en semaine, sauf jours fériés

*Une cuisine du marché, fraîche et spontanée.*

## Lueurs du Midi : Entrée - Plat ou Plat - Dessert — 18,00 €

Le midi en semaine, sauf jours fériés

## Menu les Petites Lucioles — 14,00 €

Jusqu"à 12 ans

*Entrée*

Velouté de butternut

*Plat — à choisir entre :*

• Pavé de saumon, purée de patates douces

• Filet de poulet croustillant purée de patates douces

*Dessert*

Gâteau au chocolat glace vanille

# Menu Première Lueur — 29,00 €

Menu servi les jeudi, vendredi et samedi soir et dimanche midi

*Entrée — à choisir entre :*

• Cœurs de canard en persillade, Chou-fleur en deux textures et jus corsé

• Œuf parfait, Crème de butternut, fourme d’Ambert, noix torréfiées et pomme verte acidulée

*Plat — à choisir entre :*

• Salmis de pintade aux légumes d'automne, Sauce au vin rouge

• Pavé de saumon grillé, Pak-choï, écrasé de patate douce, sauce crémeuse au miso blanc et au citron vert

*Dessert — à choisir entre :*

• Croustade de pommes au banyuls, Crème anglaise et glace au miel et aux pignons de pin

• Poire Belle-Hélène, Poire pochée à la vanille, sauce au chocolat noir, glace à la vanille et amandes caramélisées

• Le fromage gourmand + 5,00 €

# Menu Lueur Intense — 39,00 €

Menu servi les jeudi, vendredi et samedi soir et dimanche midi

*Entrée — à choisir entre :*

• Raviole de noix de Saint-Jacques, Sauce crémeuse aux morilles et persillade

• Escalope de foie gras de canard poêlée Tatin d’endives caramélisées, mâche aux noix et vinaigrette au cidre

*Plat — à choisir entre :*

• Gigot d'agneau en croûte feuilletée, Champignons des bois, mousseline de panais et jus au romarin

• Filet de loup, Fenouil en barigoule et émulsion safranée

*Dessert — à choisir entre :*

• Soufflé glacé au Grand Marnier, Coulis de fruits rouges

• Macaron coulant au chocolat

• Le fromage gourmand + 5,00 €

# Nos Plats

## ENTRÉES

| | |
|---|---|
| **Cœurs de canard en persillade, Chou-fleur en deux textures et jus corsé** | 11,00 € |
| **Escalope de foie gras de canard poêlée Tatin d’endives caramélisées, mâche aux noix et vinaigrette au cidre** | 19,00 € |
| **Raviole de noix de Saint-Jacques, Sauce crémeuse aux morilles et persillade** | 17,00 € |
| **Œuf parfait, Crème de butternut, fourme d’Ambert, noix torréfiées et pomme verte acidulée** | 10,00 € |

## PLATS

| | |
|---|---|
| **Filet de loup, Fenouil en barigoule et émulsion safranée** | 24,00 € |
| **Gigot d'agneau en croûte feuilletée, Champignons des bois, mousseline de panais et jus au romarin** | 24,00 € |
| **Pavé de saumon grillé, Pak-choï, écrasé de patate douce, sauce crémeuse au miso blanc et au citron vert** | 20,00 € |
| **Salmis de pintade aux légumes d'automne, Sauce au vin rouge** | 19,00 € |

## DESSERTS

| | |
|---|---|
| **Croustade de pommes au banyuls, Crème anglaise et glace au miel et aux pignons de pin** | 9,00 € |
| **Le fromage gourmand** | 13,00 € |
| **Macaron coulant au chocolat** | 9,00 € |
| **Poire Belle-Hélène, Poire pochée à la vanille, sauce au chocolat noir, glace à la vanille et amandes caramélisées** | 8,50 € |
| **Soufflé glacé au Grand Marnier, Coulis de fruits rouges** | 9,00 € |