

# Menu d'été

**37 € LA FORMULE** : UNE ENTRÉE, UN PLAT **OU** UN PLAT, UN DESSERT  
**43€ OU 49€ LE MENU** : UNE ENTRÉE, UN PLAT, FROMAGE **ET/OU** DESSERT

## LES ENTRÉE 15€

TERRINE DE POULET FERMIER MAISON AU ROMARIN

*compoté d'abricot, pain aux céréales*

**OU**

ÉMINCÉS DE CREVETTES, MOUSSE D'AVOCAT À LA CORIANDRE ,

*zeste de pamplemousse*

## LES PLATS 28€

FILET DE BAR ET COULIS DE LANGOUSTINE

*risotto à la tomate et basilic*

**OU**

BROCHETTES DE FILET DE BŒUF FRANÇAIS

*pommes de terre écrasées au beurre de thym , sauce vin rouge*

# Les spécialités de L'Autre Rive

**46€ LA FORMULE** : UNE ENTRÉE, UN PLAT **OU** UN PLAT , UN DESSERT  
**51€ OU 57€ LE MENU** : UNE ENTRÉE, UN PLAT, FROMAGE **ET/OU** DESSERT

## LES ENTRÉES 18€

FOIE GRAS AU NATUREL

*Compoté de framboise, pain brioché maison aux céréales*

*Accord met et vin: Coteaux de L'Aubance "domaine Lebreton" moelleux 8€*

**OU**

AUMÔNIÈRES CROUSTILLANTES D'ESCARGOTS

*beurre persillé*

## LES PLATS 34€

POULET DE BRESSE A.O.C

*crème aux morilles, tuile au comté et noix, pommes de terre purée*

*Accord met et vin: Arbois (savagnin/chardonnay sous voile) 10cl domaine de La Pinte 8€*

**OU**

GRENOUILLES FRAÎCHES EN PERSILLADES (SUPPLÉMENT 5€)

*selon arrivage*

**OU**

NOIX DE RIS DE VEAU BIEN RISSOLÉES

*jus de viande au basilic, girolles d'été et duxelle de champignons*