

## **RESTAURANT DU CANAL MIGENNES**

**Réservation : 0386801730 ou restaurantducanal@gmail.com**

**MENU SEMAINE SERVI LES SOIRS DES 2, 3 et 4 JUILLET AU DÎNER**

### **ENTRÉE**

**LA TOMATE** : *Le gaspacho de tomates grappe comme en Andalousie à l'huile  
d'avocat, raviole de légumes fumés et saumon*

**NOTRE FOIE GRAS MAISON...** (suppl 3.00€) : *Notre foie gras de canard maison mi-cuit,  
confit de citron, mesclun et toast grillé*

**LA SARDINE** : *Rillettes de sardines à l'Espelette, sablé au Parmesan et romarin,  
caviar d'aubergines et roquette*

### **Plats**

**LE LIEU JAUNE** : *Le filet de lieu jaune à la Grenobloise, pomme de terre Charlotte écrasée au beurre*

**LE BŒUF** : *Le filet de bœuf à la provençale, confit de tomates aux olives,  
gnocchis roulé au parmesan, jus de bœuf comme une Daube*

**FROMAGE** : *Assiette de fromages de la maison Le Roux  
deux fromages sélectionné par mon ami Pascal Le Roux et mesclun*

### **Desserts**

**LA FRAISE** : *Tartelette sésame fraise basilic : tarte sablé au sésame,  
ganache chocolat blanc montée, confit de fraise et basilic*

**LA POMME** : *La pomme en cage : pommes caramélisées au miel de l'Yonne,  
crème Chiboust et compote de pommes*

**Tous nos plats sont faits maison.**

### **TARIF/ TTC**

Entrée, plat et dessert à 28,00 € / Entrée, plat, fromage et dessert à 34.00 € / Entrée et plat ou plat et dessert à 23.00 €

Menu enfant à 12.50 €

*Notre menu change toute les semaines*

Tous nos plats sont faits maison