

#### LE 3 RUE DE LOURMEL

#### MENU DU WEEK END DU 06-07 JUIN 2025

#### Entrées froides

Foie gras de canard maison
Œuf en gelée au saumon fumé
Œuf en gelée au jambon
Saumon mariné à l'aneth
Œuf poché, caviar d'aubergines
Tartare de saumon
Fond d'artichaut vinaigrette
Terrine de cabillaud et saumon
Pamplemousse cocktail
Comme un avocat crabe et crevettes
Coquille de Saumon
Saumon fumé Ecossais maison
Carpaccio de rosbeef
Pâté croûte canard à l'orange

## Entrées chaudes

Feuilleté Estival
Focaccia
Pizza jambon champignons
Cake jambon olives
Pissaladière
Feuilleté saucisse, Friand
Quiche petits légumes individuelle
Quiche fromage individuelle
Quiche Lorraine individuelle
Quiche Niçoise individuelle
Pizza tomates anchois
Tarte Sicilienne, Gougère
Quiche lorraine
Quiche saumon léaumes

01 45 79 23 49 lourmel@charcuterie-iolv.fr

#### Plats chauds

- -Tataki de thon, vinaigrette gourmande
- -Pavé de saumon, flan de légumes,
- -Filet de bar, risotto à l'Espagnole, sauce crustacés
- -Brandade de morue
- -Salade de museau vinaigrette
- -Tourte volaille foie aras
- -Cuisse de lapin à la moutarde, farfalle à l'estragon
- -Cannelloni d'agneau au cumin et coriandre
- -Cordon bleu maison, sauce tomate basilis
- -Pilons de poulets grillés
- -Lasagnes de légumes

# Légumes

Risotto à l'Espagnole Purée Légumes grillés Grenailles Artichaut Breton Gratin dauphinois Endives braisées Flan de légumes

### Desserts

Tiramisu café, Tarte citror lle flottante, Watrouchka Crème caramel Crème brûlée Mousse au chocolat Flan grand mère Clafoutis aux abricots