



## Notre carte

Pour nos amis végétariens ou pour toute cause d'allergies, merci de vous rapprocher de votre serveur

### Entrées (Portion Plat Supplément 6,00€)

Le Welsch revisité par notre Cheffe	18€
Oeuf Parfait, tombée d'épinards, poêlée de Chanterelles et son velouté de Champignons	18€
Carpaccio de Joue de Boeuf, poireaux vinaigrette et Mimosa	20€
Saumon Gravlax au Muscat, mousseline de betterave, crème yuzu aneth et baies roses	22€
Poulpe Crispy, Guacamole épicé et sa sauce Vierge	24€
Foie Gras frais de canard Maison, Chutney de fruits secs et son pain campagnard	24€

### Plats

Cabillaud confit à l'huile d'olive, concassée de tomates basilic et son émulsion citron	25€
Côtelette d'Agneau en Croûte d'Herbes, jus au Thym	25€
Filet de Bœuf façon Rossini	29€
Turbot, compotée de Fenouil et sauce Basilic	32€

### Nos incontournables

Tartare de Bœuf assaisonné par nos soins	19€
Filet de Rumsteak de Bœuf Maturé (Sauce Maroilles, Poivre, Maitre D'Hôtel)	25€
Duo de Cœur de Ris de Veau et Noix de Saint Jacques aux Morilles	30€

## Fromages & Desserts

Assiette de Fromages affinés de la Ferme Duvinage	8€
Tartelette Chocolat Praliné Noisette	9€
Crème brûlée à la Vanille	9€
Millefeuille à la Vanille de Bourbon	9€
Pavlova Mangue, Noix de coco et Fruits exotiques	10€
Baba au Vieux Rhum, Chantilly Mascarpone	11€
<b>Supplément de 2€ pour les menus à 29€ et 36€</b>	

## Farandoles de Gourmandises

accompagnées de:

Café / Thé / Infusion	11€
<b>Supplément de 3€ pour les menus</b>	
Café / Chocolat Viennois	13€
<b>Supplément de 5€ pour les menus</b>	
Digestif	17€
<b>Supplément de 9€ pour les menus</b>	
Irish / Jamaïcain / French Coffee	18€
<b>Supplément de 10€ pour les menus</b>	
Coupe de Champagne	18€
<b>Supplément de 10€ pour les menus</b>	



**Notre restaurant vous accueille tous les midis de 12h00 à 13h30  
sauf les lundis et le soir du Jeudi au Samedi, de 19h00 à 21h00.**



03.20.37.15.40



[www.resteau-lexseption.fr](http://www.resteau-lexseption.fr)



[resteaulxseption@gmail.com](mailto:resteaulxseption@gmail.com)



@resteaulxseption

# Menu à 36€

**ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 29€**  
(Sauf samedi soir et dimanche midi)

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT 36€**  
(Tous les jours)

Oeuf Parfait, crème de Butternut,  
poêlée de Chanterelles et Pleurotes

**OU**

Saumon façon "Hareng à l'huile"

Onglet à l'Echalote revisité

**OU**

Filet de Rouget, Fenouil,  
sauce Vierge

Dessert au choix

*Avec supplément pour le Baba au Vieux Rhum et les farandoles de gourmandises  
(mentions sur la carte)*

*Menu dégustation - 60€*

*Menu vins compris - 78€*

Foie gras de Canard maison, Chutney  
de fruits secs et son pain campagnard

St Jacques, Concassée de tomates et son  
émulsion citron

Sorbet Poire, Limocello ou  
Poire Williams

Côtelette d'Agneau en Croute d'Herbes,  
jus au Thym

**OU**

Turbot sauce aux Morilles

Saint Félicien chaud

Baba au Vieux Rhum, Chantilly Mascarpone

*Avec supplément pour les farandoles de gourmandises  
(mentions sur la carte)*