



Le 19

# Restaurant

Carte du Chef Benjamin Le Coat

## Entrées

|  |         |
|--|---------|
| Les huîtres, à l'unité                             | 1,50 €  |
| Velouté du moment                                  | 8,00 €  |
| Saumon fumé par nos soins, crème citronnée, blinis | 15,00 € |
| Foie gras mi-cuit, coing au Porto                  | 18,00 € |

## Plats

(servis avec 1 garniture au choix)

|                                       |         |
|---------------------------------------|---------|
| Poitrine de cochon laquée & son jus   | 18,00 € |
| Pièce du boucher siphon de persillade | 25,00 € |
| Pêche du jour                         | 20,00 € |

### *Garnitures au choix*

Polenta croustillante, piquillos & olives  
Pommes de terre grenailles, champignons gratinés au Comté  
Purée de pommes de terre  
Risotto du moment  
Salade verte

*Garniture supplémentaire* 5,00 €

## Desserts

|  |        |
|--|--------|
| Profiterole                                  | 7,00 € |
| Dessert du jour                              | 7,00 € |
| Kouign-Amann & sa glace vanille              | 8,00 € |
| Pomme au cidre, mousse lait ribot mascarpone | 9,00 € |

Bon appétit!

Prix TTC - Service compris

