

# NOS MENUS

**LEscale**

RESTAURANT TRAITEUR



# LA CARTE

## NOS ENTRÉES

<b>Foie gras maison</b>	<b>17 €</b>
Compoté de pomme et pain d'épice	
<b>Saumon gravlax</b>	<b>14 €</b>
Au fromage frais au combava	
<b>Carpaccio de cabillaud</b>	<b>17 €</b>
Fumé à la pomme de pin	
<b>Crème brûlée au foie gras</b>	<b>14€</b>
Compotée de figue	
<b>Œuf parfait</b>	<b>12 €</b>
Purée de butternut et champignons sautés	
<b>Salade périgourdine</b>	<b>16 €</b>
Foie gras, magret et gésiers de canard	
<b>Tartare de Saint-Jacques</b>	<b>18 €</b>
Aux agrumes	
<b>Bonbon de brie à la truffe</b>	<b>14 €</b>
Au miel	

**87**  
**LEscale**

RESTAURANT TRAITEUR

Prix net TTC en euros – service compris

L'alcools est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



# LA CARTE

## NOS PLATS

<b>Souris d'agneau raisin amande</b>	<b>25 €</b>
Semoule et légumes	
<b>Filet de bar</b>	<b>26 €</b>
Crème de potimarron et crème à l'ail	
<b>Filet de bœuf</b>	<b>28 €</b>
Crème aux morilles et écrasé de pomme de terre à l'huile de noix	
<b>St Jacques rôties</b>	<b>29 €</b>
Purée de butternut et sa bisque de homard	
<b>Tête de veau</b>	<b>19 €</b>
Pomme de terre grenaille et sauce ravigote	
<b>Suprême de poulet jaune</b>	<b>21 €</b>
Crème de potimarron et sauce poivre	
<b>Onglet de bœuf</b>	<b>22 €</b>
Sauce bleue et frites maison	
<b>Mignon de porc</b>	<b>20 €</b>
Purée de panais sauce caramel balsamique	

**87**  
**LEscale**

RESTAURANT TRAITEUR

Prix net TTC en euros – service compris

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



# LA CARTE

## NOS FROMAGES

Trilogie de fromage - Fromagerie Locatelli 9 €  
Sélection du chef

## NOS DESSERTS

Café gourmand (4 mini desserts) 9 €

Crème brûlée au spéculoos 8 €

Profiteroles 8 €  
Glace vanille, sauce chocolat et chantilly vanillé

Bûche du moment 9 €

Mille-feuille 8 €  
Crème diplomate

Paris-Brest 8 €  
Crème praliné

Mousse au chocolat 58 % 8 €  
Noix de pécan torréfiées

**87**  
**LEscale**

RESTAURANT TRAITEUR

Prix net TTC en euros – service compris  
L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



# MENU PLAISIR

## ENTRÉES (1 AU CHOIX)

### Foie gras maison

Compotée de pomme et pain d'épice

### Tartare de Saint jacques

Aux agrumes

### Salade périgourdine

Foie gras, magret gravlax et gésiers de canard

### Bouchées de ris de veau

Aux cèpes

## PLATS (1 AU CHOIX)

### Souris d'agneau raisin amande

Semoule et légumes

### Filet de bar

Crème de potimarron et crème à l'ail

### Filet de bœuf

Crème aux morilles et écrasé de pomme de terre à l'huile de noix

### St Jacques rôties

Purée butternut et sa bique de homard

## DESSERTS (1 AU CHOIX)

### Café gourmand (4 mini desserts)

### Crème brûlée au spéculoos

### Mousse au chocolat 58 %

Noix de pécan torréfiées

### Profiteroles

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly vanillé

### Bûche du moment

### Mille-feuille

Crème diplomate

### Paris-Brest

Crème praliné

## FROMAGES

### Trilogie de fromage - Fromagerie Locatelli

Sélection du chef

## TARIFS

### Semaine

44 €

Amuse-bouche, entrée, plat, fromage ou dessert

### Week-end (vendredi soir, samedi, dimanche)

50 €

Amuse-bouche, entrée, plat, fromage ou dessert

# 87 LEscale

RESTAURANT TRAITEUR

Prix net TTC en euros – service compris

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



# MENU GOURMAND

## ENTRÉES (1 AU CHOIX)

### Œuf parfait

Purée de butternut et champignons sautés

### Saumon gravlax

Au fromage frais et combava

### Bonbon au brie à la truffe

Au miel

### Crème brûlée au foie gras

Compotée de figue

## PLATS (1 AU CHOIX)

### Lieu noir

Poêlée de légumes et crème à l'ail

### Suprême de poulet jaune

Crème de potimarron et sauce poivre

### Onglet de boeuf

Sauce bleue frites maison

### Mignon de porc

Purée de panais sauce caramel balsamique

## DESSERTS (1 AU CHOIX)

### Café gourmand (4 mini desserts)

### Crème brûlée au speculos

### Mousse au chocolat 58%

Noix de pécan torréfiée

### Profiteroles

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly vanillé

### Bûche du moment

### Mille-feuille

Crème diplomate

### Paris-Brest

Crème praliné

## FROMAGES

### Trilogie de fromage - Fromagerie Locatelli

Sélection du chef

## TARIFS

### Semaine

33 €

Amuse-bouche, entrée, plat, fromage ou dessert

### Week-end (vendredi soir, samedi, dimanche)

39 €

Amuse-bouche, entrée, plat, fromage ou dessert

# 87 LEscale

RESTAURANT TRAITEUR

Prix net TTC en euros – service compris

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération