

**Le restaurant Le Liberté  
vous propose**

*Les Huîtres*

« *Fines de Claires n° 2* »

<i>Les 6</i>	<b>12,00 €</b>
<i>Les 9</i>	<b>18,00 €</b>
<i>Les 12</i>	<b>24,00 €</b>

« *Papin n° 3* »

<i>Les 6</i>	<b>16,80 €</b>
<i>Les 9</i>	<b>25,20 €</b>
<i>Les 12</i>	<b>33,60 €</b>

**L'assiette de dégustation :**

**3 huîtres fines de Claires n°2  
servies avec un verre de vin blanc**

« **Coteau du Languedoc, Château de Lascaux** »

**11,40 €**

## Les Entrées

<b>Tartare de noix de Saint-Jacques</b> Vinaigrette au yuzu et maki de légumes	14,50 €
<b>Foie gras de canard</b> Mini poire pochée au Porto et pain gourmand	17,00 €
<b>Crèmeux aux châtaignes</b> Délice aux champignons des sous-bois	11,00 €
<b>Salade nordique aux saveurs d'orange et pamplemousse</b> Salade, saumon fumé, saumon mariné, crevettes cocktail et crème acidulée	17,00 €
<b>Carpaccio de veau au pesto tomate, croque sandwich automnal</b> Pain fusette au délice forestier	15,00 €
<b>Salade Dent d'Oche</b> Abondance, tomme de Savoie, noix, tomate, œuf, jambon de Savoie, mesclun	15,00 €
<b>Salade de chèvre des Plagnes parfumée au miel</b> Salade mélangée, tomate, œuf dur, dattes, figues et noisettes	14,50 €
<b>Saumon fumé d'Ecosse</b> Crème à la vodka, blinis, œufs de saumon et saladine d'herbes	16,50 €
<b>Salade mixte</b> Tomate, oignon et mélange de salades	7,50 €

## Les Poissons

<b>Filets de perches du Lac Léman (selon arrivage)</b> (Pêcheur Eric Jacquier) Pommes frites à l'ancienne, salade verte sauce tartare et citron	25,00 €
<b>Filet de féra du haut lac rôti, fidés au lard paysan</b> Sauce crémeuse au vin blanc	21,00 €
<b>Médailon de lotte juste poêlé, sauce crémeuse au vin blanc</b> Polenta au chou et pignons, croquant au chou rouge	26,00 €
<b>Piqué de gambas</b> Risotto safrané aux coquillages	23,00 €
<b>Noix de Saint-Jacques rôties</b> Fricassée de vieux légumes au bouillon émulsionné	24,00 €

## Les Viandes

<b>Filet de bœuf grillé et os à moelle à la chapelure d'herbes</b> Pommes mousseline et brunoise de courge	28,00 €
<b>Tartare de bœuf charolais</b> Pommes frites à l'ancienne, salade verte	21,60 €
<b>Travers de porc caramélisé au sésame</b> Sauce hoi sin, pommes de terre, tomates confites	22,50 €
<b>Carré d'agneau rôti</b> Boulgour et légumes « façon tajine »	28,00 €
<b>Suprême de volaille snacké</b> Pommes charlotte sautées et champignons des sous-bois	19,50 €

## Les Encas

<b>Tartiflette</b>	16,00 €
Et sa petite salade verte	
<b>Farfalle au pesto</b>	14,00 €
Spaghetti de courgette, tomates confites et parmesan	
<b>Carpaccio de bœuf charolais</b>	19,00 €
Waps de ricotta et légumes grillés, pommes frites à l'ancienne, salade verte	
<b>Lasagne à la bolognaise</b>	16,00 €
Et sa petite salade verte	

## Les fromages

<b>Assiette de fromages</b>	7,00 €
Fromage blanc à la crème ou aux fruits rouges	4,00 €

## Les Desserts Gourmands

<b>Finger nougat crispies au riz soufflé praliné</b>	7,50 €
Glaçage caramel et glace praliné	
<b>Baba cube au rhum</b>	8,00 €
Compotée de poire et cannelle, sorbet poire William et sauce vanille	
<b>Mille feuilles exotique</b>	7,00 €
Fin feuilletage caramélisé, crémeux passion-mangue et sorbet passion	
<b>Profiteroles au chocolat</b>	8,00 €
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	
<b>Crème brûlée</b>	7,00 €
Vanille Bourbon de Madagascar, cassonade	
<b>Tiramisu speculoos</b>	7,00 €
Mascarpone, crème speculoos et croustillant aux quatre épices	
<b>Salade de fruits frais</b>	6,50 €
Les fruits du marché	
<b>Moelleux chocolat Acarigua 70% au cœur d'agrumes</b>	8,00 €
Fondant chocolat insert marmelade d'orange et sorbet orange sanguine	
<b>Tartelette aux fruits de saison</b>	7,00 €
Suprême vanille, fruits de saison et glace vanille	
<b>Café Gourmand</b>	5,90 €

### Menu bambino

5€

Steak haché pur bœuf ou poisson

Frites

1 boule de glace

1 boisson