

Carte # 2015.04

Entrées :

Le Saint Marcellin au Lard rôti au four, petite Salade, vinaigrette au Balsamique

10€ 



Salade du Sud : jeunes pousses de Salade, Tomates de variétés anciennes, Oignon rouge, Olives noires, Fromage de Brebis, vinaigrette au Balsamique

10€ 



La Terrine de Canard au Poivre Vert, petite Salade et Condiments

12€ 



Saumon mariné à l'Aneth sur lit de Guacamole pimenté et Agrumes

14€ 



Asperges Vertes, Jambon Cru Italien, Tuile de Parmesan au Pavot, jeunes pousses de Salade et vinaigrette de pamplemousse

15€ 



La Terrine de Foie Gras, Pain d'Epices toasté et gelée au Muscat de Lunel

18€  (Sup. 4€) 

La Terre :

Le Tartare de Bœuf préparé par nos soins

19€ les 200 grs  / 21€ les 300 grs 



La Brochette de Magret de Canard au grill

et ses pruneaux lardés au coulis de fruits rouges et au miel quatre épices

20€ 



Le Filet de Poulet entier au grill, crème aux Cèpes et au Chardonnay du Pic St-Loup

20€ 



Le Burger Périgourdin

Steak haché de Black Angus, Cabécou du Périgord, salade, sauce Béarnaise, Pain burger

21€ 



La Noix d'Entrecôte Black Angus (280grs) au grill,

Médailon de beurre aromatisé au Sel de Camargue et Herbes du Sud

24€  (Sup. 3€) 



Le Fameux Burger du Vieux Four

Steak haché de Black Angus, Foie Gras poêlé et son ketchup de fruits rouges, Pain à l'Huile d'Olive

26€ 



La Côte de Bœuf (+1kg) au grill, servie sur planche pour deux personnes

58€



La Pêche :

Les Encornets à la plancha, en persillade

18€ 



Gambas au Gremolata (Persillade Italienne), nid de Tagliatelles

25€ 



Les Noix de Saint-Jacques saisies à la Plancha, nid de Tagliatelles et crème au Noilly Prat

25€ 



Gourmandises :

L'assiette des 3 Fromages, Pain toasté et confiture de Figue

9,50€ 

Les Profiteroles à la Vanille, sauce Chocolat Chaud

8,50€  



Le Tiramisu du Vieux Four aux Framboises

8,50€  



Panna Cotta à la Vanille, marmelade de Fraises au Vinaigre Balsamique IGP de Modène

8,50€  



Mousse aux Chocolats Noir & Lait, surmontée d'une Chantilly Vanille façon liégeois

8,50€  



Crêpes Suzette, flambées au Grand-Marnier®

9€  

Coupe de Glaces et Sorbets (3 boules)

6€  

Chocolat ou Café Liégeois ou Dame Blanche

8,50€  

DEJEUNER & DÎNER

Le Menu de l'Aiguillerie 29€

Entrée, Plat & Dessert

A choisir parmi les plats suivis du symbole 

(Le Menu n'est pas modifiable)

Le Menu Jacques Cœur 45 €

Entrée, Plat, Fromage & Dessert

A choisir parmi les plats suivis du symbole 

DEJEUNER

Le Menu Entrée & Plat ou Plat & Desserts 24 €

uniquement le midi le week-end

A choisir parmi les plats suivis du symbole 

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

*Notre carte est volontairement courte pour vous proposer des produits de qualité et vous assurer une réalisation soignée.
Ainsi, nous renouvelons régulièrement notre carte que vous pouvez consulter sur notre site levieuxfour.fr*

*Une remarque ou une suggestion ? N'hésitez pas à en faire part à notre personnel de salle
et à remplir le questionnaire de satisfaction qui vous sera remis en fin de repas.*

Nous acceptons les règlements par CB, VISA, MASTERCARD, Ticket Restaurant (19€ maximum par personne), espèces

Carte imaginée et proposée par Cyril Corsan

Responsable Cuisine : Aurélie Deschaseaux – Maître d'Hôtel/Sommelier : Jérôme Larbi