

Menu deux formules à 26.50€  
ou Menu trois formules à  
35€

RESTAURANT AMARYS

ENTRÉES (STARTER)

*Salade de magret fumé aux copeaux de foie gras*  
(Smoked duck salad with foie gras)

*Oeuf brouillé truffé*  
(Truffled boiled egg)

*Soupe de poisson et sa garniture*  
(Fish soup and its garnish)

*Verrine de crevettes roses mayonnaise*  
(Glass of prawns with mayonnaise)

*Salade de magret fumé aux copeaux de foie gras*  
(Smoked duck salad with foie gras)

*Croustillant de camembert sur salade*  
(Crispy camembert with salad)

 PLAT PRINCIPAL (DISHES)

*Marmite du pêcheur (lieu jaune, daurade, saumon) fondue de poireau*  
(Fisherman's marmite (pollack, sea bream, salmon) with leek fondue)

*Entrecôte grillée au roquefort, frites*  
(Grilled steak with Roquefort sauce, French fries)



---

## *Tagliatelle Carbonara*

*Daurade royale entière rôtie au thym, flambée au pastis, haricots verts*  
*(Burping sea bream with thyme, flamed with pastis and green beans)*

*Burger de boeuf montagnard (bacon, raclette), Frites Maison*  
*(Beef burger with raclette and bacon, homemade fries)*

*Cuisse de poulet rôti, frites*  
*(Roast chicken leg with french fries)*

## **DESSERTS**

*Coupe Amarys (salade de fruits, sorbet framboise, chantilly)*  
*Amary's coup (fruit salad, raspberry sorbet, whipped cream)*

*Crème brûlée flambée à la Vanille*  
*(Vanilla Crème Brulée)*

*Assiette 3 fromages affinés de la ferme du Tremblay*  
*(Plate of 3 cheeses matured at the Tremblay farm)*

*Dame blanche*  
*(Vanilla ice cream with hot chocolate and whipped cream)*

*Tarte Tatin aux poires et caramel*  
*(Pear pie)*

---