

Menu Saveur

24.50 €

Ou

Entrée- plat ou Plat- dessert 19 €

Tomates d'antan, Bufala

Ou

Petite salade de Foie Gras aux pommes, vinaigrette
aux agrumes

Ou

Verrines de crevettes, avocat sauce cocktail

Ou

Terrine de canard maison, pain chaud



Pavé de bœuf mariné aux 3 poivres

Ou

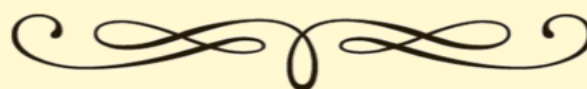
Tartare de bœuf non préparé

Ou

Magret de canard, whole cherries sous flammes

Ou

Dos de cabillaud, pointe de saveur anisée



Assiette de fromages ou dessert du jour

Le plaisir d'un moment convivial

34.50€

(prix nets, service inclus)

Carpaccio de saumon frais et saumon fumé jeunes
pousses de salade

Ou

Salade de Foie Gras, magret de canard fumé,
rillettes de canard

Ou

12 escargots farcis



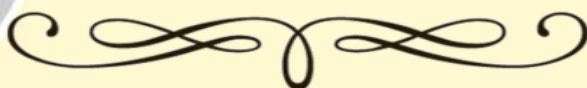
Pavé de saumon à la poêle sauce crème

Ou

Filet de bœuf grillé, beurre maître d'hôtel

Ou

Souris d'agneau confit maison, légumes du moment



Assiette de fromages ou dessert du jour

Nos Entrées

(prix nets, service inclus)

Salade de poulet pané

11 €

(Salade verte, aiguillettes de poulet, œuf, tomate, copeaux de parmesan, croutons de tartare de légumes)

Salade d'Antan Bufala

12.50 €

(Salade de tomates d'antan, Bufala, Salade jeunes pousses)

Salade de gésiers, magret fumé

13 €

(Salade verte, gésiers, jambon serano, magret fumé, œuf, tomate, croutons)

Salade de Foie Gras

14 €

(salade verte, Foie Gras, jambon serano, rosette d'Aoste, crouton de confiture d'oignons, tomate, œuf)

Salade Grand Turc

14.50 €

(Salade verte, crevettes fraîches, saumon fumé, jambon de sérano, crouton de crème de mascarpone et crouton de tartare de légumes, tomates confites, tomate fraîche)

Le saumon fumé

21€

Accompagné de pousses de salade

Cuisses de grenouilles

22€

Cuisinées à la Provençale

Nos Poissons

(prix nets, service inclus)

Pavé de saumon cuit à la plancha	18€
Brochette de Saint Jacques Accompagnée de légumes du moment	28€

Nos Viandes

(prix nets, services inclus)

Le confit de canard	13€
Confit maison à la Vendéenne	
Andouillette grillée	14€50
Le Tartare de bœuf	18€
Coupé au couteau, pommes frites	
Pavé de rumsteck	18€
Sauce au poivre	
Le filet mignon de cerf	23€
Réduction de vin rouge, champignons du marché	
Le filet de bœuf	27€50
Beurre maître d'hôtel	

Nos Desserts*

(prix nets, service inclus)

* à commander au début du repas

Tartelette mousseline poire 9€

Le chocolat 10€

Fondant au chocolat aux framboises,
crousti-fondant comme un mille-feuille.
Duo de sorbet rafraîchissant.

Tartelette tatin tiède 10€

Bavarois Vanille caramel 11€

Accompagné d'un sorbet

Assiette Gourmande 12€

Pâtisserie du moment

Ananas Maipoori 12€

Sorbet accompagné d'une soupe de fruits au vin rouge,
une flanquée d'ananas cru et cuit, et crème brûlée au
Grand Marnier

Assiette de fromages 10€

Menu enfant

11€ *(jusqu'à 12 ans)*
(prix nets, service inclus)

Buffet d'entrée

Steak haché ou pièce de bœuf grillée

Vitrine de desserts

Bon appétit !

Restaurant le Turc'Oie

Nous ne vous le dirons jamais assez merci pour tout !

Bienvenue à bord d'une aventure qui a débuté en 2007 par de savoureux mélanges :

Un soupçon de doute, 2 doigts de courage, un zeste de bravoure et surtout beaucoup d'amour.

Aujourd'hui nous vous accueillons dans le restaurant le Turc'Oie, transformé intégralement en 2015.

Notre cuisine se veut simple mais raffinée.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation et un agréable moment en notre compagnie !

L'équipe du Grand Turc .



AU LOGIS DE FRANCE

'Notre passion une histoire de famille...'

