

ENTREES

Saumon Gravlax (saumon séché au sel, épices, aneth) : 9.90€

Escargots de Bourgogne (x12) : 11.90€

Marbré de Foie gras maison (confiture de figues, sel de Guérande, pain brioché) :11€

Assiette « Jardin de L'Etang Fleuri »(fruits & légumes de saison) : 7.50€

Camembert Rôti au miel servi avec son pain grillé : 9.90€

Entrée du jour (soir et Week-end) : 10.00€

Buffet d'Entrées (uniquement le midi en semaine) : 7.00€

PLATS

Pavé de Bœuf façon Rossini au foie gras maison : 19.90€

Entrecôte de Bœuf 250gr : 18.00€

Magret de Canard du Sud-Ouest aux fruits rouges et crème de Cassis : 17.00€

Jarret de Porc aux lentilles du Puy : 16.00€

Noix de Saint Jacques flambées au Whisky, sauce crémeuse :23.00€ (selon arrivage)

Choucroute de la mer, pommes à l'anglaises (poissons selon arrivage) : 17.00€

Plat du jour (du soir et Week-end) : 22.00€

Plat du jour (uniquement midi en semaine) :12.00€

SALADES XXL de L'Etang Fleuri : 13€

***Salade Baie des Anges:**

(Saumon Gravlax à l'aneth, salade mêlée, tomates, croutons maison, cœur de palmier, cœur d'artichaut)

***Salade Savoyarde:**

(Jambon de pays, Reblochon, pommes sautées à l'ail, oignons, tomates, salade mêlée)

Prix TTC en euros- service compris

La majorité de nos produits sont « faits maison », ils obéissent au rythme des saisons et des arrivages pouvant, de ce fait, entraîner leur rupture sur la carte.

FROMAGE 7€

Assiette de 3 fromages de nos régions servi avec salade et fruits

DESSERTS « FAIT MAISON » 7€

Café ou Thé gourmand (+2€)

Crêpes « Etang Fleuri » au choix :

- Crêpes Suzette
- Crêpes Normande au beurre-salé & cassonade
- Crêpes Dame Blanche (glace vanille, coulis de chocolat, crème fouettée)
- Crêpe d'automne

Tarte au Citron Meringuée (grande spécialité de la maison)

Tarte des Demoiselles Tatin servie avec sa boule de glace vanille

Profiteroles maison

Mousse aux châtaignes maison et sa quenelle de crème fouettée

Dessert du jour (voir l'ardoise)

NOS COUPES DE GLACES 7€

« Dame Blanche » (vanille, chocolat chaud, crème fouettée)

« Bailey's » (boule café, boule vanille, bailey's, crème fouettée)

« Poire Williams » (sorbet poire, liqueur de poire)

« Calvas » (sorbet Pomme Verte et Calvados)

« Colonel » (Vodka, sorbet citron)

« Café Liégeois » (glace café, coulis caramel, crème fouettée)

« Chocolat Liégeois » (glace chocolat, coulis de chocolat, crème fouettée)

Glace 2 boules au choix :

vanille, chocolat, café, poire, citron, pomme, fraise,
framboise

Prix TTC en euros- service compris

La majorité de nos produits sont « faits maison », ils obéissent au rythme des saisons et des arrivages pouvant, de ce fait, entraîner leur rupture sur la carte.