

# Les specialites du terroir



Le Thibault IV  
HOTEL-RESTAURANT

	PRIX NETS TTC
LE FOIE GRAS MAISON , Pain d'épices Foie gras house, gingerbread	14,00 €
LES ŒUFS EN MEURETTE AU VERTUS ROUGE Poached eggs with meurette sauce in red wine	14,00 €
LA CASSOLETTE D'ESCARGOTS AU RATAFIA The snails and bacon in cream sauce	14,00 €
L'ANDOUILLETTE 5A GRILLEE, MOUTARDE DE REIMS The chitterling sausage, mustard of Reims	18,50 €
LE FILET DE BAR SUR JULIENNE DE LEGUMES,RISOTTO The Bar fish, risotto	19,50 €
L'ASSIETTE DE FROMAGES (Maroilles, chaource, chèvre)	6,50 €
LES PROFITEROLES AU CHOCOLAT	7,50 €
LE SORBET AU MARC DE CHAMPAGNE.	6,50 €
L'IRISH COFFEE	7,50 €
<u>MENU DIETETIQUE (à la demande)</u>	
<u>MENU VEGETARIEN (à la demande)</u>	
<u>MENU ENFANT</u>	12 €
- Longe de porc a la creme - Glace surprise	
<u>MENU GOURMAND(servi pour toute la table)</u>	44 €
- Foie gras maison, pain d'epices - St jacques sur julienne de legumes - Magret de canard au poivre - Fromages - Nougat glace sur son coulis	