

Le Julien

Les Entrées

Feuilleté alsacien aux morilles	14,50
Foie gras frais de canard maison	16,50
Poêlée de supions frais en persillade	16,00
Pousses d'épinards, St Jacques rôties et crevettes fraîches	17,50
Feuilleté maison aux queues d'écrevisses	14,50
Burrata et roquette	14,50
Poêlée d'asperges et de morilles	15,50
Mâche, brousse fraîche et figatelli grillé	13,50
Poêlée de champignons sauvages (selon saison)	14,50
Salade de coeurs d'artichauts et culatello	14,50
Saumon fumé sauvage	18,50

Les Viandes

Andouillette (AAAAA) sauce moutarde	16,50
Tartare de boeuf et frites maison	17,50
Bavette de boeuf "Black Angus" (USA)	22,50
Aloyau sauce moutarde	17,50
Filet de boeuf au poivre et frites maison	22,50
Côte de veau aux morilles	19,50
Emincés de foie de veau aux raisins frais	17,50
Ris de veau à la crème de morilles	22,50
Pigeonneau entier (désossé) rôti et purée maison	24,00
Lapin rôti en papillote	18,50
Magret de canard des Landes rôti	19,50
Confit de cuisse de canard au miel	18,50
Souris d'agneau dans son jus et purée maison	22,00

Les Poissons

Thon frais mi-cuit et légumes du jour	19,00
Baudroie à la crème de basilic	21,50
Encornets à l'armoricaine et riz thaï	18,50
Quenelles de brochet sauce Nantua	16,00
Filet de rascasse à la crème de langoustine	18,50
Queue de langouste grillée	28,00

Le Julien

Les Desserts

<i>Plateau de fromages</i>	7,00
<i>Jalousie au chocolat (Gâteau au chocolat et crème de café chaude)</i>	6,00
<i>Moelleux au chocolat</i>	6,00
<i>Moelleux au chocolat et coeur caramel</i>	6,00
<i>Tarte du jour</i>	6,00
<i>Tarte Tatin</i>	6,00
<i>Flan au caramel</i>	6,00
<i>Baba au Rhum</i>	7,00
<i>Coupe de fraises</i>	6,00
<i>Coupe de fraises et chantilly maison</i>	6,50
<i>Salade de fruits rouges</i>	6,50
<i>Salade de fruits frais</i>	6,50
<i>Sorbets et glaces (Maison de la glace)</i>	6,00
<i>Brésilienne (glace Rhum raisin et coulis de caramel)</i>	6,00
<i>Colonel ou Williamine</i>	9,00

Prochaines soirées dégustations :

Jeudi 22 Février - Domaine de Trevallon (IGP Alpilles)

Jeudi 15 Mars - Château Puech Haut (AOC Languedoc)

Jeudi 22 Mars - Château La Nerthe (AOC Châteauneuf du Pape)

Jeudi 29 Mars - Domaine Tempier (AOC Bandol)