

Les Plats à Emporter

Du mardi au vendredi

*uniquement sur réservation avant 10h par téléphone
et récupération entre 17h30 et 18h30*

Exemple de plat Aujourd'hui

Filet de Cabillaud crème de Verveine 14,00€

Andouillette de Troyes à la graine de moutarde 13,00€

Sauté de veau aux tomates fraîches et basilic 13,00€

Le Tradition d' Amandin 17€

(entrée + plat + fromage + dessert)

Le Menu des Tables 16€

(entrée + plat + fromage ou dessert)

(servis uniquement le midi du mardi au vendredi hors jours feriés)

En Entrées (à la carte 6,50€)

Salade de Gésiers au vinaigre de framboise

Assiette de Charcuterie (Maison Pallut)

Saint Nectaire tiède sur toasts en salade

En Plats (à la carte 16,00€)

Filet de Cabillaud crème de verveine

Andouillette de Troyes à la graine de moutarde

Sauté de veau aux tomates fraîches et basilic

En Desserts (à la carte 6,00€)

Moelleux au chocolat et salidou

Fromage frais de campagne au coulis de framboise

Pêche rôtie au miel et éclats de pralin

Boissons non comprises

(servis uniquement le Samedi soir, dimanche midi et jours feriés)

Les Saveurs d' Amandin 31€

(entrée + plat + fromage + dessert)

Le Menu des Saveurs 29€

(entrée + plat + fromage ou dessert)

En Entrées (à la carte 8,50€)

Croustillant de Saint Nectaire en salade

Mariné de Boeuf aux deux citrons

Rillettes de Sandre maison

En Plats (à la carte 21,00€)

Filet de Bar crème de crustacés

Filet de Canette au miel et thym

Paleron de Boeuf cuit à basse température

En Desserts (à la carte 6,50€)

Moelleux au chocolat et crème anglaise aux noix

Tarte Tatin revisitée par le chef

Figues rôties au miel et éclats de pralin

Viande Anthony Besseyae (au cantal gourmet),

Saint Nectaire de Laurent et Delphine Conquet ,

Poissons des côtes Bretonnes , Fruits et Légumes d' origine France

Boissons non comprises