

RESTAURANT « A MADAGASCAR »  
315, rue de la Reine Blanche 45160 Olivet  
02.38.66.12.58

[madagascar45@orange.fr](mailto:madagascar45@orange.fr)

<http://www.amadagascar.fr>

### LE MENU BATELIER 28 €

- Le croustillant d'escargots et duxelle de champignons au Noilly Pratt, crème d'ail à la basquaise
- Le sablé aux oignons frits boudin noir antillais au piment de Cayenne, banane et vinaigrette au rhum

◆◆◆

- L'esturgeon rôti boulgours artichaut et citron confit à l'huile de pistache sauce citronnée
- La tête de veau pommes vapeur, sauce façon gribiche (cerfeuil, ciboulette, estragon, câpres, cornichons, échalotes, crème et mayonnaise)
- Le sandre au beurre blanc à la cardamome purée de chou-fleur à l'harenga
- La pluma de cerdo iberico rôtie et crème à l'huile d'olive, topinambour au chorizo épicié

◆◆◆

- Le sablé aux pommes mousse caramel, cacahuètes et sorbet pomme red love
- La crème aux œufs au café, meringue aux amandes torréfiées et espuma whisky

### LE MENU SOLOGNOT 46 €

- Les Noix de Saint-Jacques risotto d'épeautre à « l'encre de mer », pomme Granny et émulsion betterave citron vert
- Le foie gras poêlé et potimarron rôti, purée de coing, cheutney de figue au Banyuls sauce litchi

◆◆◆

- Les gambas rôties fumet de langoustine purée de patate douce au combava
- La tranche de filet de bœuf grillé beurre de cresson et gratin de pomme de terre au Maroilles
- Les noix de Saint-Jacques rôties sauce à l'américaine et légumes anciens
- L'escalope de ris de veau sauce saté et bulbes de cerfeuil

◆◆◆

- Le crémeux d'Osso-IRaty confiture de

cerise noire ou L'assiette de fromages

◆◆◆

- Le « Citron Madagascar » au yuzu
- Le sablé aux Spéculos à la crème de noisette et poire au miel de Châtaignier glace noisette

### LE MENU OLIVETAIN 30.50 €

Apéritif : kir, planteur, sangria, cocktail de jus de fruits

Vin : 25 cl ou Bière 25 cl ou Eau minérale 50 cl

- La friture du Madagascar (friture de Joels)
- Le Nougat de volaille crème de butternut et tuile au sésame
- La brandade de lieu fumé aux épices cajun, mangue marinée au pamplemousse, espuma persil
- Le magret de canard basse température aux poires et au gingembre, rösti au lard aux oignons rouges et aux pommes
- « L'émiettée » de merlu au curry sauce bordelaise, écrasé de pomme de terre huile d'olive

◆◆◆

- La barre 'crousti' pralin, ananas confit au beurre salé mousse vanille glaçage passion sorbet ananas
- L'Arlette aux épices crémeux au chocolat et glace caramel au beurre salé

### LE MENU DES JUNIORS 10.50 €

crudités ou feuilleté

◆◆◆

steack haché ou poisson  
tagliatelles de pâtes ou frites

◆◆◆

glace ou gâteau au chocolat

Prix nets. Service compris.

Tout changement dans les menus

entraînera un supplément

\*viandes origine U.E et NZ