



ENTRÉE

Oeuf parfait

crème de poivron doux rôti et œuf mollet

Paleron de porc confit 16h, foie gras mi-cuit

Paleron de porc fondant, cuit longuement, accompagné d'une fine tranche de foie gras mi-cuit et d'une sauce réduite

Spareribs d'agneau

Spareribs d'agneau fondantes au miel et au thym, douce crème de poivron doux rôti

LA SUITE

Agneau

*Effiloché d'agneau confit, légumes façon couscous parfumés au ras el hanout
pommes grenaille rôties au sel de Guérande*

Carbonade de boeuf à la flamande

Boeuf blonde D'Aquitaine mijotés lentement dans la bière pied boeuf, frites

Poisson selon le marché

*Poisson cuit à basse température, légumes façon couscous parfumés au ras el hanout,
pommes grenaille rôties au sel de Guérande*

POUR FINIR

Fondant au chocolat & gariguettes

*Une fine tranche de gâteau fondant au chocolat noir, servie avec des fraises Gariguettes et une touche
légère de chantilly maison.*

Pavlova de Pâques

Pavlova de Pâques, crème légère et fruits de saison

Menu de Pâques €30,00 par personne

servi samedi midi & soir - dimanche midi - lundi midi

de l'entrée au dessert fait maison

restaurant des Arènes - 1, Place des Arènes - 32290 AIGNAN tél 06 88 14 04 59