LE GRAND SOUSIER
RESTAURANT

LES DESSERTS SONT A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS

LES ENTRÉES

MINI JACK
Oeuf parfait, crème de courge et crumble aux graines — 17€00

LA PESQUIT
Les 4 huîtres cuites au poivre noir de Madagascar et au beurre demi-sel — 17€00
ou
Les 6 huîtres crues de Gujan-Mestras — 12€00

FOIE GRAS
de canard, gelée de pomme, pickles de raisin et brioche toastée — 18€00

TERRINE FORESTIERE
de mon apprentissage, tartine croustillante et condiments — 13€50

SALADE DE CHEVRE CHAUD CROUSTILLANT
noisettes toastées, jambon de pays, croutons à l'ail, petits raisins et pickles
La petite — 17€50
La grande — 22€00

LES PLATS

DEMI MAGRET — 22€00
à la vanille

DORADE SEBASTE — 25€00
bisque de langoustine aux épices douces

SUPRÊME DE VOLAILLE — 24€00
velouté de champignons

SANGLIER BRAISE — 24€00
sauce bordelaise

VEAU CONFIT EN CROUTE D'HERBES — 26€00
crème soubise

NOS GARNITURES DU MOMENT
AU CHOIX AVEC VOS PLATS

POLENTA CRÉMEUSE
BLANQUETTE DE LÉGUMES
POMME DE TERRES RISSOLÉES

NOS SUGGESTIONS DU MOMENT

Demandez nous s'il en reste...

Hors menu

LE MAGRET ENTIER
pour les gourmands

34€00

LES DESSERTS

LE FROMAGE — 8€50
du moment

GAUFRE MAISON — 8€00
Coulis au choix (chocolat, caramel beurre salé, praliné, sucre ou nature), chantilly mascarpone

TARTELETTE AUX NOIX ET PRUNEAUX
crème légère vanille — 8€50

LE BABA AU RHUM
sirop d'épices — 8€50

PROFITEROLES
au chocolat — 9€00

CAFÉ MIGNON — 10€00

FLAN À L'ANCIENNE
au chocolat noir, nougatine au grué de cacao et cacahuètes — 8€50