



Restaurant Le Goulou

L'adresse gourmande depuis 1902

Menu du jour à 21.50 €

Gaspacho de Tomates,
et son Sorbet Tomate/Basilic

Lieu Noir et son Riz Vénéré,
Soupe de Poissons

Panacotta Vanille, Coulis Framboise

Menu Terre et Mer 35 €

La Persillée de noix de Pétoncles à la fondue de
tomates, mode Provençale

Ou

La Crème de courgettes, Tempura de Moules,
Saumon fumé maison au bois de hêtre

Ou

Une "foie" au torchon, l'autre "foie" en cou de
canard farci, magret fumé, fruits à l'armagnac et
Brioche (Sup 6.50 €)

Le Pavé de Cabillaud rôti à l'huile vierge,
Légumes frais, écume anisée

ou

Le Magret de canard,
Sauce au Miel et aux Épices

ou

Le Vol au Vent de Ris d'Agneau, Sauce Poulette
(Sup 10.50 €)

Le Sablé breton maison aux fruits rouges, crème
légère à la Pistache

ou

Le Moelleux "Très Chocolat",
crème glacée assortie

Les Suggestions du Chef

La soupe de Melon glacée et ses p'tites billes,
Gressini au Speck 8.50 €

Les Tripes à l'Albigeoise, pommes vapeur 15.00 €

La généreuse Parillade de poissons,
et ses légumes frais 27.00 €

Le Tournedos Rossini, Filet de boeuf, Foie gras poêlé,
sauce aux truffes 27.00 €

Et biensûr, le coin des gourmands...

Le Millefeuille Pralin' & Chocolat fait maison 9.50 €

La crème glacée aux Pruneaux et à l' Armagnac
et ses fruits macérés 7.50 €

Menu p'tit Goulou 10.50 €

jusqu'à 6 ans

*puis 16.50 € pour les plus
grands !*

Un plat et un dessert te seront proposés par notre Chef
et la boisson de ton choix te sera servie par nos super-
serveurs ! ?

Un Cadeau surprise est réservé aux plus sages...

