

Merci d'annoncer vos
allergies à la commande

ENTRÉES

Le foie gras de canard du sud-ouest <i>maison mi-cuit au Cognac.</i>	16€
Tartare de dorade au couteau <i>aux baies roses, sarriette et citron yuzu</i>	13.9€
Le Marbré au Chèvre Frais "Le Manslois" <i>foie gras maison et cèpes.</i>	13.5€
L'œuf mollet d'automne <i>Crème de potimarron à l'huile de noixette grillée, magret séché maison et châtaignes.</i>	12.9€
<i>(Œufs de plein air Domaine de Malakoff.)</i>	
Salade de chèvre chaud <i>oignons frits et poivrons gouttes.</i>	10€
Soupe de poissons maison <i>avec sa rouille et emmental .</i>	9.9€

Vous souhaitez une entrée en grand modèle ?
Supplément de 5 €

HUITRES *de chez Yves PAPIN*

SUR RÉSERVATION

Accompagnements au choix : beurre doux ou vinaigre à l'échalotte ou citron ou les 3

L'unité N°3	2.5€
6 Huîtres N°3	15€
9 Huîtres N°3	22.5€
12 Huîtres N°3	30€

**Commandez un de nos foie gras maison et/ ou un
magret séché : vous l'aurez sous vide sous 72 h**

Prix net en euros, service compris

Menu

POISSONS

Les noix de St Jacques 32.9€
*sauce au choix**

Sole Meunière *selon arrivage* 32 €

Poisson entier grillé 26.9€
selon arrivage voir ardoise

Les filets de poissons du moment 23.9€
sauce au choix voir ardoise*

***Sauce au choix (une seule par plat) :**

Beurre Blanc ou Pesto au basilic ou Persillades

VIANDES

Le plat de grand-mère 34.9€
ris de veau préparés, sauce grand-mère, pommes grenailles.

Le Filet de Bœuf 30.9€
*sauce au choix**

Magret de Canard 24.9€
*sauce au choix**

Côte de cochon noir des pyrénées 22.9€
*cuisson basse température, sauce au choix**

Le tartare de bœuf maison, 19.9€
salade, pommes vapeur à la crème et ciboulette

***Sauce au choix (une seule par plat) :**

Sauce poivre vert ou Sauce Grand-mère ou Echalottes

☺ MENU ENFANT 12.9 € (moins de 10 ans)

Plat : *Plat à la carte version enfant*
sauf poissons entiers et côte de cochon
Dessert : *un fondant au chocolat maison*
ou une glace 2 boules

Prix net en euros, service compris

Menu