

la table du dimanche €27,00

ENTRÉE

Rôti de boeuf

Tranches fines de bœuf relevées d' huile de noisettes, des tomates confites et des éclats de parmesan,

Tartare saumon

Tartare de saumon au fenouil croquant, assaisonné au citron

Foie gras mi-cuit (suppl. €4,00)

Tartine de pain grillé aux oignons confits, effiloché de porc et foie gras

LA SUITE

Terre & Mer

Pavé de boeuf et gambas crémeuses à l'ail & frites

Filet de canette

Filet de canette rosée, jus réduit au vin rouge, pommes grenaille rôties et légumes

Poisson du marché croustillant

Filet de poisson dans un habit filo croustillant, sauce crémeuse au fumet de poisson, tomates et à l'origan,
pommes grenaille rôties et légumes

Paleron de porc 16h

Paleron de porc lentement confit, sauce bbq et confit d'oignons, pommes grenaille rôties et légumes

Américain de boeuf préparé

Tartare de boeuf Blonde d'Aquitaine préparé à la façon du chef, frites

POUR FINIR

Gaufre de Bruxelles

gaufre de bruxelles croustillant, chantilly parfumée au caramel

Dôme chocolat à l'orange

Une mousse onctueuse au mascarpone parfumée à l'orange, crumble au spéculoos.
Rehaussée de zestes d'orange et d'un petit filet de sauce au kirsch à l'orange et de saveur de cannelle.



ARÈNES



ARÈNES

