Merci d'annoncer vos allergies à la commande

menu

ENTRÉES

Le foie gras de canard du sud-ouest 16€
maison mi-cuit au Cognac.

Le Marbré au Chèvre Frais "Le Manslois" 13.5€
foie gras maison et cèpes.

L'œuf mollet d'automne 12.9€
Crème de potimarron à l'huile de noisette grillée, magret séché maison et chataîgnes.
Œufs de plein air Domaine de Malakoff.

Escargots à la charentaise 11.9€
Jambon de pays , ail et sauce tomate

Salade de chèvre chaud de "Ste Maure" 10€
oignons frits et poivrons gouttes.

Soupe de poissons maison 9.9€
avec sa rouille et emmental .

Vous souhaitez une entrée en grand modèle ?
Supplément de 5 € sauf Foie gras et Marbré

HUITRES

de chez Yves PAPIN

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.

La Côte de Bœuf individuelle 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