

La chaise bleue

Air d'automne - Hiver 2018

Nos entrées - starter

Assiette de foie gras « maison » au cognac et son pain d'épices Confit d'oignons rouges et sa confiture de figues (plate of foie gras home in cognac, fig jam, confit onions, gingerbread)	15 €
Croustillants de chèvre au pesto sur lit de crudités (Crispy goat cheese with pesto and raw vegetables, salad)	9 €
Tartare de la mer selon arrivage (tartar of the sea according to delivery)	9 €

Nos plats de la mer :

Poisson rôti (selon arrivage) au citron et au thym (Grilled wild whole sea bass - or Sea bream - according to load -)	22 €
Thon rouge Albacore aux graines de sésame (selon disponibilité) (bluefin tuna albacore subject to availability)	23 €
Trilogie de la mer (gambas, noix de st jacques, loup) (Three fish of the sea) prawns, scallop and sea bass)	23 €
Burger de la mer (selon arrivage) (Pain artisanal, filet de poisson frais, sauce béarnaise, tomates, salade, Oignons caramélisés) – Potatoes au four maison ou salade (burger of the sea , freshest fish , bearnaise sauce, tomato, salad, ognons, potatoes, salad...)	20 €

Nos plats de la terre :

Pavé de bœuf charolais et sa sauce foie gras (Charolais rib steak, foie gras sauce)	22 €
Magret de canard entier IGP Sud Ouest sauce aux figues (Duck breast gravy figs)	23 €
Burger « vintage » artisanal (Pain artisanal, pickles, tomate, oignons caramélisés, sauce barbecue maison, cheddar mûré, salade, steak charolais) – potatoes maison ou salade (classic hamburger « house »)	18 €
Souris d'agneau confite à basse température (10 heures) (knuckle of lamb candied)	23 €

NOS DESSERTS

A l'ardoise selon l'humeur du chef ...
Dessert to slate depending on the mood of the chef

Coupes alcoolisées

Colonel classique (3 boules de sorbet citron, vodka)	10,50 €
Coupe du chef (3 boules de sorbet mandarine, liqueur impérial mandarine)	10,50 €