MENU WEEK-END/SOIR

Menu

35€

Salade Landaise

Foie gras sur toast grillé, gésiers de canard confits, magrets fumés

ou

Noix de Saint-Jacques snackées au cognac

Pièce de viande du moment

ou

Thon grillé à la plancha

Dessert au choix

ENTRÉES

Salade de chèvre chaud au miel et noix 9€
sur toast et confit d'échalotes au paprika fumé

Foie gras poêllé jus réduit balsamique 14€

PLATS

Salade de chèvre chaud 16€
sur toast et confit d'échalotes au paprika fumé

Quenelle de Brochet à la bisque de Homard 18€
riz pilaf

Andouillette Beaujolaise à la fraise de veau 22€
Andouillette "Braillon", sauce crèmeuse Beaujolais blanc et moutarde à l'ancienne

Pièce de viande du moment 23€

Thon grillé à la plancha 23€
Huile de sésame , coriandre, petits légumes, cébette, gingembre confit, graines de sésame noir, soja

Noix de Saint-Jacques snackées au cognac 28€
Mousseline de légumes de saison

DESSERTS

Fromage blanc 4,50€
Accompagné de crème ou de confiture maison

Fromage sec 8,00€

Fondant au chocolat noir 50%(sans gluten) 8,00€
Boule de glace vanille

Pain perdu brioché 8,00€
Boule de glace caramel, coulis caramel beurre salé

Baba au rhum 8,50€
Sirop au rhum, zestes d'orange et citron, chantilly

Gaufre gourmande 9,00€
Boule de glace vanille, coulis chocolat, chantilly



Liste des allergènes consultable sur l'affichage à coté du bar

Ô PTIT PLAISIR