

la table du dimanche €27,00



ENTRÉE

Sparerib laqué BBQ

Travers de porc lentement confit, sauce BBQ

Oeuf parfait

Oeuf parfait sur crème velouté aux champignons

Foie gras mi-cuit (suppl. €5,00)

foie gras mi-cuit, pain d'épices et compotée d'oignons rouge

LA SUITE

Carbonade de boeuf

Viande de boeuf mijotée longuement dans la bière brune belge Piedboeuf, frites

Saumon

Saumon mi-cuit, sauce au poivre, purée pdt et poireaux & légumes

Canette Confit & Foie Gras

Cuisse de canette confite servie avec foie gras mi-cuit, pommes grenaille rôties au sel de Guérande, pain d'épices rôti et jus à l'orange.

Américain de boeuf préparé

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

Agneau

Effiloché d'agneau lentement confit aux herbes de Provence, jus de viande, purée de pdt et poireaux & légumes

POUR FINIR

Coupelle Dolce Tiramisu

Coupelle en chocolat garnie d'une crème mascarpone au liqueur de café et spéculoos, pour un tiramisu revisité, gourmand et léger

Île Flottante à l'Armagnac

Une meringue légère et dorée, crème anglaise onctueuse parfumée à la cannelle et relevée d'une touche d'Armagnac





