

Merci d'annoncer vos
allergies à la commande

ENTRÉES

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

Tartare de dorade au couteau 13.9€
aux baies roses, sarriette et citron yuzu

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

L'œuf mollet d'été 12.9€
Crème de poivrons rouges, magret séché maison et noisettes .
(Eufs de plein air Domaine de Malakoff.

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

Vous souhaitez une entrée en grand modèle ?
Supplément de 5 €

HUITRES Spéciales

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**

Poisson entier grillé 26.9€
selon arrivage

Les filets de poissons du moment 23.9€
*sauce au choix**

***Sauce au choix (une seule par plat) :**

Crème de poivrons ou Pesto au basilic ou Persillades

VIANDES

Le plat de grand-mère 34.9€
ris de veau préparés, sauce grand-mère, pommes grenailles.

Le Filet de Bœuf 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*

Dessert : *un fondant au chocolat maison
ou une glace 2 boules*

Prix net en euros, service compris

Menu