



Nos Entrées :

Médailson de Foie Gras

17 €

Gellée aux pommes vertes, marmelade de figues à la violette

Salade du Sud-Ouest

17 €

Foie gras, gésiers confits, magret séché, croutons

Burrata crémeuse

13 €

Sur sa nage de persil au cours bouillon de légumes

Tataki de saumon

15 €

Au soja, miel sésame, sur sa salade de choux, parsemé de cacahuètes

Salade césar

17 €

Pané au Panko, œuf dur, parmesan, sauce au fromage affiné

L'inspiration de nos chefs

16 €

Tous les jours, une entrée gourmande vous sera proposée (voir service)

Formule Enfant

Poisson du jour selon

arrivage

Ou

Steak haché

Où

Cordon bleu

Et

Punky Vanille

10 €

Servis avec galette de
pommes de terre et
une boisson

Supplément foie gras : 6 €

Supplément toast/Confiture : 2€



Nos Plats :

Nos viandes :

<i>Tournedos</i> Façon Rossini	22 €
<i>Entrecôte, pièce 300 g</i> Sauce aux poivres vert	20 €
<i>Magret de canard</i> Sauce aux cèpes	19 €
<i>Suprême de poulet</i> Façon blanquette, servir avec tagliatelle	16 €
<i>Souris d'agneau confite</i> Miel romarin	17 €

Supplément sauce : +2 €

Supplément foie gras : + 6 €

Nos poissons

<i>Pavé de saumon</i> Fondue de poireaux, Boursin	18 €
<i>Parissada de poissons et crustacés à la plancha</i> En persillade	22 €
<i>Brochette de Saint Jacques</i> Gambas chorizo	20 €

22 €

Tous les jours un **Plat Gourmand**
(Viande ou Poisson) vous sera proposé
selon l'inspiration de nos chefs

Accompagnements au choix :

Salade, frites, tagliatelles, gratin ou légumes du
moment

Accompagnement en supplément : + 3€



Nos Desserts :

Entremet Raffaello

7€

Sur sa nage à la mangue

Cœur coulant au chocolats

7€

Glace artisanale aux deux vanilles par « Philippe Uraca »

Banoffee

7€

Au nutella

Crème brûlée passion

7€

Sorbet citron

Café ou thé gourmand

7.5€

A notre façon

L'inspiration de nos chefs

6€

Tous les jours, un dessert gourmand vous sera proposé (voir service)

« La *gastronomie* est l'art d'utiliser la nourriture
pour créer le bonheur » Théodore Zeldin