

# “A LA CARTE”



## Entrées:

- Plateau de charcuteries faites par nos soins -16-
- Tête de veau croustillante, sauce gribiche -12-
- Foie gras terrine, chutney de poires, brioche toastée -15-
- Noix de Saint-Jacques marinées, avocat, agrumes -16-
- Brouillade d’oeufs à la truffe noire -19-

## Plats:

- Sole de petit bateau cuite sur l’arête puis rôtie au beurre, endives de pleine terre -29-
- Ris de veau poêlés, carottes en deux façons, jus aux agrumes -35-
- Canard de Challans rôti, pommes de terre croustillantes, jus aux abats -27-
- Coeur de rumsteak de boeuf, pommes de terre, champignons, oignons caramélisés -24-

## LES PIECES A PARTAGER:

- Faux-filet de boeuf 600g maturé pour 2 personnes, pommes de terre, champignons, oignons caramélisés -65-
- Côte de boeuf 1kg maturée pour 2 ou 3 personnes, pommes de terre, champignons, oignons caramélisés -100-
- Pintade 1,8kg de Dordogne pour 2 à 3 personnes, pommes de terre, champignons, oignons caramélisés -80-
- Gigot d’agneau de lait Label Rouge des Pyrénées pour 3 personnes, pommes de terre croustillantes, radicchio -80-

Prix nets: Taxes et service inclus - La Maison n’accepte pas les chèques  
Tout changement de garniture se verra faire l’objet d’un supplément de 1€  
Viande origine UE