

“A LA CARTE”



Entrées:

- Plateau de charcuteries faites par nos soins -16-
- Tête de veau croustillante, sauce gribiche -12-
- Foie gras terrine, chutney de fraises & rhubarbe, brioche toastée -15-
- Dorade de pêche artisanale marinée au citron, légumes croquants, pesto de roquette -14-
- Bulots sortis de leur coquille, mayonnaise légère au citron -12-
- Asperges vertes de Provence, condiments citron confit et amandes -16-

Plats:

- Médaillon de lotte de petit bateau rôti au beurre, déclinaison d'artichauts, olives -27-
- Ris de veau poêlés, légumes printaniers, jus corsé -35-
- Canard de Challans rôti, pommes de terre croustillantes, jus aux abats -27-
- Filet de boeuf, pommes de terre, champignons, oignons caramélisés -32-

LES PIECES A PARTAGER:

- Faux-filet de boeuf maturé pour 2 personnes (650g), pommes de terre, champignons, oignons caramélisés -65-
- Côte de boeuf maturée pour 2 à 3 personnes (1kg), pommes de terre, champignons, oignons caramélisés -100-
- Pintade 1,8kg de Dordogne rôtie au four pour 2 à 3 personnes, pommes de terre, champignons, oignons caramélisés -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