

☞ Pour débiter, nous vous proposons... ☞

☞☞

Foie de canard poêlé aux pommes et gingembre

23.00€

Soupe de Poissons

15.00€

12 Escargots de Bourgogne au beurre persillé

16.00€

Saumon d'Ecosse Fumé par nos soins

17.00€

Terrine de foie gras mi-cuit

19.00€

Terrine de Canard au Foie et aux figues

14.00€

Salade landaise, la vraie !

Foie gras mi-cuit, pignons, magret fumé, manchon confit,

Tomate cerise, gésiers de canard confits

25.00€

Prix nets, taxes et service compris

☛ A la fête du terroir ☚

☛

Le foie de Veau au caramel de balsamique

(Origine France)

19.00€

La belle Entrecôte échalotes et ses frites maison

(Origine France)

23.00€

Magret fourré au Foie gras et Cèpes

(origine France)

26.00€

Braisage de Ris de Veau au Porto

25.00€

☛

Prix nets, taxes et service compris

☯ De la terre.....à la mer ☯

☯

Blanquette de Saint-Jacques au foie gras et cèpes  
25.00€

☯

Poisson du jour  
19.00€

☯

Gambas flambées au pastis et riz vénéré  
23.00€

☯

Sole de nos côtes suivant arrivage  
29.00€

☯

Cuisses de grenouille en persillade  
23.00 €

☯

Prix nets, taxes et service compris

# ☞ Au royaume de la Gourmandise ☜

☞☞

Assiette de fromages aux 3 saveurs

8.00 €

Fromage de brebis et sa confiture de cerises noires

7.00 €

Mousse au fromage blanc et son coulis exotique

7.00 €

Crème catalane

7.50 €

Mille feuilles croustillant aux fruits exotiques

9.00 €

Fondant au chocolat et sa crème anglaise

8.00 €

Café Gourmand, café et ses 3 petits desserts

8.50€

Sans oublier notre carte des glaces et sorbets !

Prix nets, taxes et service compris

☯ Un amour de menu ☯

31.00 €

☯

Soupe de Poissons

Terrine de Canard au foie et figues

Saumon fumé maison (origine Irlande)

\*Terrine de foie gras mi-cuit +5.00€

\*Gambas flambées au pastis +5.00€

\*Salade sud-ouest (foie gras, magret fumé et gésiers confits +6.00€

( au choix )

☯

Foie de veau au caramel Balsamique (origine France)

Entrecôte aux échalotes 250 g (origine France)

\*Poisson du jour

\*Ris de Veau au porto +6.00€

\*Blanquette de Saint Jacques au foie gras +6.00€

( au choix )

☯

Crème Catalane

Fromage de brebis et sa confiture de cerises noires

Assiette de fromages aux 3 saveurs

Mousse au fromage blanc et son coulis de fruits rouges

Fondant au chocolat et sa crème anglaise +3.00€

Mille feuilles croustillant aux Fruits exotiques +5.00€

( au choix )

☯

Prix nets, taxes et service compris

☺ Menu enfant -16.00€ ☺

☺

Cassolette de tomates

Terrine de Volaille

(Au choix)

☺

Steak haché et frites fraîches (origine France)

Filet de poisson selon la marée

Notre Burger Kysmar

(Au choix)

☺

Panna cotta

2 boules de glace

Crème caramel

(Au choix)

☺

☺ Menu enfant - 11.00€ ☺

☺

Une entrée et un plat

Ou

Un plat et un dessert

Prix nets, taxes et service compris

☺ Menu Plaisir 20.50 € ☺

*Sauf dimanches et jours fériés*

☺

Assiette girondine (grenier, paté, magret séché)

Salade au chèvre chaud

Velouté de Butternut et marrons

☺

Plat du Jour

Pièce du boucher

Poisson du jour

☺

Panna cotta et coulis de fruits rouges

Tarte aux Pommes

Crème caramel

☺

Prix nets, taxes et service compris