Notre Carte

A PARTAGER ou en ENTREE

Planche de Charcuteries Ibérique 18.90€
accompagnée de ses condiment et Toasts grillés

Dégustation Terre & Mer & sa sauce tarare maison 13,90€
Bouchées chaudes panées au Panko composées de :
Chuleta de Boeuf, Jambon Ibérique, Fromage & oigons cramalisés, Calamars à l'encre, Gambas, Morue

ENTREES

Terrine de Foie gras maison, *accompagnée de son confit de Figues & sa Brioche* 18.90€

Duo de Terrine de Foie gras maison, *Foie gras Fumé et Foie gras au lillet*
accompagnée de son confit de Figues & sa Brioche 17.90€

Velouté de Potimarron & pépites de Foie gras *accompagné de ses éclats de Châtaignes* 14,90€

Truite Fumée maison *accompagnée de sa crème citronnée & son toast* 16,90€

PLATS

Brochette de Gambas *accompagnée de sa crème à l'ail et Whisky* 26,90€

Escalope de Saumon en croûte d'herbes et cacahuètes
accompagnée de son beurre blanc au Champagne 24,90€

Cromesquis de paleron de Veau *& son jus corsé* 24,90€

Tournedos de Filet de Boeuf *& sa sauce Bordelaise Truffée* 29.80€
Façon Rossini *Foie gras poêlé du Périgord* **supp 6,90€**

Magret de Canard *& sauce Bordelaise Truffée IGP Sud-Ouest* 26.90€

DESSERTS

Tomme de Brebis des Pyrénées *accompagnée de confiture de cerises noires & son mesclun* 11,90€

Ile Flottante maison à la vanille Bourbon de Madagascar 9.80€

Douceur les Iles *accompagné de son carpaccio d'ananas et son coulis passion* 9,80€

Fondant au Chocolat coeur coulant, *coulis fruits rouges & sa boule de Glace du moment* 10.90€
Ce dessert a un temps de cuisson de 9 min. Nous vous conseillons de le commander en début de repas afin de limiter l'attente

Dessert du Chef 10,90€

Les Coupes Glacées:

Coupe de Glace *& sa chantilly* ***2 boule : 6.50€*** ***3 boules: 8,90€***
Sorbets: Fraise, Cassis, Mangue, Citron vert
Glaces: Vanille, Chocolat, Café, Noix de Coco

Dame Blanche *ou* **Chocolat Liégeois** *ou* **Café liégeois** 9.50€

Colonel 8.90€