Le Menu André 44.90€

ENTRÉES *au choix*

Velouté de Potimarron & pépites de Foie gras
accompagné de ses éclats de Châtaignes

Coquille de poissons gratinées
saumon, cabillaud & petoncle
Fondue de poireaux et celeri

PLATS *au choix*

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

Cromesquis de paleron de Veau
& son jus corsé

DESSERTS *au choix*

Tomme de Brebis des Pyrénées
accompagnée de confiture de cerises noires & son mesclun

Ile Flotante maison à la vanille bourbon de Madagascar

Douceur des Iles
accompagné de son carpaccio d'ananas et coulis passion

Le Menu Garonne 54.90€

ENTRÉES *au choix*

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

Truite Fumée maison
Accompagnée de sa crème citronnée & son toast

PLATS *au choix*

Brochette de Gambas
accompagnée de sa crème à l'ail & Wisky

Magret de Canard grillé & sa sauce Bordelaise Truffée
IGP Sud-Ouest

Tournedos de Filet de Boeuf, sauce Bordelaise Truffée
ou **Servi Façon Rossini** *Foie gras poêlé du Périgord* ***+6,90€ par personne***

DESSERTS *au choix*

Tomme de Brebis des Pyrénées
accompagnée de confiture de cerises noires & son mesclun

Dessert du Chef

Fondant au Chocolat coeur coulant, coulis fruits rouges
& sa boule de Glace du moment
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

** Nos mets étant cuisinés par nos soins*
Nous nous réservons le droit d'être en rupture de certains produits durant le service
Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée

MENU GASTRO - MÔMES 15,90€
(-12 ans)

ENTRÉES *au choix*

Cocoyes & sa mayonnaise maison

ou

Assiette de Charcuteries

PLATS *au choix*

Fish and Chips

ou

Nuggets de poulet

& ses Frites maison

DESSERTS *au choix*

Coupe de Glace & ses Smarties

chantilly maison

ou

Gâteau au Chocolat maison



Prix nets TTC, Service inclus // Liste des allergènes disponible à l'accueil