



RESTAURANT

De lunes a viernes – Mediodía y noche

Réservations au 05 32 66 66 10

LOS MENÚS

(cambian cada día según la llegada de productos frescos)

Entrante + Plato o Plato + Postre

19€

Entrante + Plato + Postre

22€

MENÚ INFANTIL (hasta 10 años)

15€

Carne picada de ternera, patatas fritas 1 bola de helado o postre + bebida sin alcohol



A LA CARTA *Todos nuestros platos son caseros*

ENTRADAS

Espárragos verdes crujientes

12,00€

Crema de coles de Bruselas, huevo de granja pochado

Ravioles de gambas al estragón

14,00€

un caldo tailandés de citronela

Canelones de ave de corral con colmenillas

15,00€

Mascarpone y parmesano

Gourmet salad with turkey gizzard, croutons

14,00€

bacon lardons, and toast with semi-cooked foie gras

Tarta de salmón con hierbas

13,00€

Verduras y chips de limón

Foie gras de pato mi-cuit casero

15,00€

bricche tostado con mermelada de mango y canela



Magret de pato del Suroeste (350g)

22,00€

Asado con piña, manzana confitada

Tartar de ternera (cortado a cuchillo)

18,00€

Patatas fritas y ensalada

Entrecot de ternera UE (250g) a la parrilla

25,00€

Patatas fritas caseras y ensalada

Cassoulet tradicional del Chef 23,00€

23,00€

Confit de pato y salchicha especiada

Filete de bacalao en costra de hierbas 21,00€

21,00€

Polenta cremosa al limón verde

Chuleta de ternera UE (280g) a la parrilla

25,00€

Jugo reducido y confitado en mantequilla

Pescado entero del día ... Según mercado

18,00€

SELON
LE COURS

Vieiras con risotto del momento

16,00€

Risotto vegetariano



Tiramisú de speculoos

8,00€

Banoffee

8,00€

Copa de helado (3 bolas a elegir)

8,00€

Olive oil short bread

8,00€

with red pepper and raspberry marmalade

Sorbete de limón y pera

8,00€

Surtido de quesos

10,00€

TVA INCLUDE 10%

PLATOS

POSTRE

