



# 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)**

24,00€

Asado con piña, manzana confitada

**Tartar de ternera (cortado a cuchillo)**

19,00€

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€**

23,00€

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€

**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

