



MENUS EN VENTE A EMPORTER

Menu à 25€ par personne vin compris

Péquillos farcis à la brandade de morue sauce
crustacés, salade mêlée aux fines herbes

Ou

Galette parmentière de saumon mariné façon
grav-lax et crème fouettée au xérès

* * * * *

Papillote de maigre aux herbes fines,
julienne de légumes à la citronnelle

Ou

Epais pavé de cabillaud grillé
sauce à l'Espagnole ,
brocolis vapeur et tomates confites

* * * * *

Moelleux au chocolat noir
et crème anglaise à la vanille bourbon

Ou

Salade de fruits frais au sirop vanillé

Menu à 31€ par personne vin compris

Tartare de poisson du marché (bar, dorade ou
maigre, selon arrivage) aux arachides et huile
de sésame, mesclun de salade

Ou

Terrine de foie gras de canard mi-cuite,
comptée d'oignons au xérès et fleur de sel

* * * * *

Médailon de lotte simplement cuit à la vapeur
sauce Champagne au caviar de hareng Avruga
aux petits légumes du saison

Ou

Poêlée de rognons de veau
sauce crémeuse à la moutarde à l'ancienne
purée de pommes de terre à l'huile d'olive

* * * * *

Byzantin à la pistache
crème anglaise à la vanille bourbon

Ou

Tarte fine aux pommes
crème anglaise au caramel



Pour toute commande minimum de deux repas complet nous vous offrons
une bouteille de vin au choix :

Blanc : Angoumans, chardonnay ou sauvignon, vin de Pays Charentais
ou Rouge : Tursan Séduction du Château de la perchade, vin de pays des Landes

RESERVATION
UNIQUEMENT
PAR TELEPHONE
05 45 95 27 13

