

NOS ENTREES, PLATS & DESSERT à la carte

LES ENTREES du MENU à la Carte : 7 euros

- * Feuilleté d'Escargots,
crème de champignons
- * 6 Huîtres spéciales n°3
(supplément 3€ au menu et à la carte)
- * Trio de Tartares
(thon, saumon, St Jacques)
- * Saumon Gravlax (mariné)
- * Salade Fraîcheur, mesclun,
tomates cerise, fromage de chèvre frais,
chiffonnade de Serrano
- * Croustillant de Pieds de Cochon
(plus qu'à déguster)
- * Terrine de Foie Gras, maison
(supplément 3 € au menu et à la carte)
- * Assiette de Charcutaille
Serrano, Chorizo Cular de porc
Pavé au poivre, Grillon Charentais
Lomo Embuchado porc
- * Soupe de Poisson et sa garniture
(croutons, gruyère rapé, rouille)

LES PLATS du MENU à la Carte : 13 euros

- * Poêlée de Seiche
au chorizo ou en persillade
- * Tête de Veau,
sauce gribiche, pomme vapeur
- * Pavé de Cabillaud,
sauce crustacé, petits légumes
- * Tajine d'Agneau, cuisson lente
(7 heures) Abricots secs, figues et semoule
aux épices douces
- * Pavé de cœur Rumsteak
né et élevé en aquitaine
sauce au poivre, pomme grenaille
- * Bar entier rôti petits légumes et
pomme de terre
(supplément 3 € au menu et à la carte)
- * Cuisse de Canard confite
dés de céleri, frites de patates douce
- * T-bone de Veau (côte en T)
crème de girolles,
flan de pomme de terre et courgette
(supplément 3 € au menu et à la carte)

LES DESSERTS du MENU

à la carte :5 euros

*Crème Brûlée , Vanille

* Fromage Blanc au cognac
ou coulis de fruits rouges

*Fondant au Chocolat

* Profiteroles 3 choux (supplément 3 € au menu et à la carte)

*Assiette de trois Fromages

*Dessert du jour

* Tarte Fine, façon TATIN, glace vanille
(supplément 3€ au menu et à la carte)

* Nos Glaces Fantaisies (Café ,Chocolat ou Caramel Liégeois, Dame blanche, Colonel)
(supplément 3 € au menu ou à la carte)