



Entrées

❧❧❧❧

Terrine de foie à l'armagnac
ou
Salade de petites St-jacques aux pleurotes
ou
Salade fraîcheur océane aux herbes
Moules, crevettes, calamars, mesclun
ou
Risotto aux fruits de mer
ou
Salade Marencine (graton, gésier de canard tiède)
(foie gras)
ou
Chipiron à notre Façon
(provençale crémé)
ou
Farandole de canardé
Magret fumé, Foie à l'Armagnac et Foie poêlé
ou
Ris de veau à l'ancienne

Viandes

❧❧❧❧

Filet Mignon de truffard aux délices des sous bois
ou
Caille farcie aux cèpes
ou
Aiguillettes de canard aux cerises
ou
Suprême de volaille au coulis de langoustines
ou
Manchon de canard confits
ou
Filet de canette rôti sauce Périgueux
ou
Magret au miel
ou
Poitrine de veau farci (Cuisson 40 heures)
ou
Magret et foie de canard en tournedos
ou
Grenadin de veau aux délices des sous bois (mini 6 pax)
ou
Agneau

Poissons

❧❧❧❧

Escalope de saumon grillé au chocolat blanc
ou
Brochette de gambas (décortiquées par nos soins)
ou
Filet de bar grillé
ou
Croustillant de poissons
ou
Saint Jacques à la fondue de poireaux

Fromage / desserts

❧❧❧❧

Assiette de fromage

❧❧❧❧

Possibilité de gâteau de présentation d'anniversaire
Assiette gourmande
ou
Profiteroles
ou
Duo de dessert

Sup : 3 €
Sup : 6 €

Ce menu vous est proposé à

- 23,50 € entrée, plat, dessert
- 32,50 € entrée, poisson, viande, dessert
- 6,50 € formule : Cocktail maison et sa mise en bouche, Vins (en carafe rouge, rosé et blanc sec) et Café
- 4,50 € formule : Cocktail maison et sa mise en bouche, Café, en supplément vins au choix sur notre carte.

Offre spéciale 1 € de + formule 6,50 € + vins bouché sur le plat de résistance : Bordeaux rouge Château haut de Lerm www.haut-de-lerm.fr

