

*Maître  
Restaurateur*

2, rue Partarrieu

33124 Auros

☎ : 05 56 65 29 23

*Www.restaurant-absolu.com*

ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

T  
r  
a  
i  
t  
e  
u  
r

A  
b  
s  
o  
l  
u

*Apéritif Cocktail*

*Animation*

*Terre et mer*



*Mer*

*Huitres : n°4 impératrice de Mr Dupuch (d'autre origine sont possible)*

*Bulot (mayonnaise, sauce cocktail)*

*Crevette décortiquer par nos soin (mayonnaise, sauce cocktail)*

*Saumon mariné à l'aneth découpé au moment (toast)*

*Tataki de thon*

*Cabillaud fumé*

*Cuillère de Céviche de saumon*

*Terre*

*Jambon de pays découpé au moment (toast)*

*Boudin de canard de palmagri (toast)*

*Magret de canard sèche et fumé (toast)*

*Terrine de foie gras au sauternes chutney pomme, ananas (toast)*

*Tartare d'aiguillette de canard*

*Tartre de bœuf*

*Verrines*

*Vérine de concasser de tomate au combavas, mousseline de pomme de terre au gingembre*

*Verrine Printanière*

*Verrine d'aubergine au lait de coco*

*Cuillère de Ceviche de saumon*

*Chaud*

*Chipiron à notre façon*

*(Poivrons, vert, rouge, jaune oignons, basilic, crème)*

*Cœur de canard persillé*

*Thon frais snacké*

*Escalopes de foie Frais de canard poêlées*