



2, rue Partarrieu
33124 Auros
Tél : 05 56 65 29 23
Www.restaurant-absolu.com

Le 2019 Pour Le 2019
Mme & Mr
Tél :
mail
Pax midi / soir

Nos Entrées

- ⇒ Terrine de foie à l'armagnac
- ⇒ Salade de petites St-jacques aux pleurotes
- ⇒ Saumon Mariné à l'aneth
- ⇒ Salade fraîcheur océane aux herbes Moules, crevettes, calamars, mesclun
- ⇒ Risotto aux fruits de mer
- ⇒ Salade Marencine (gratons, gésiers de canard tièdes) (foie gras)
- ⇒ Chipirons à notre Façon (provençale crémé)
- ⇒ escalopes de foie gras poêlé
- ⇒ Ris de veau à l'ancienne
- ⇒ Salade de ris de veau aux queues de langoustines

Sup : 3 €

Sup : 6€

Sup : 8 €

Nos Poissons

- ⇒ Escalope de saumon grillé au chocolat blanc
- ⇒ Brochette de gambas (décortiquées par nos soin)
- ⇒ Espadon Mariné et poêlé
Marinade: huile d'olives, soja, ail, gingembre, citron vert
- ⇒ Filet de bar grillé
- ⇒ Croustillant de poissons
- ⇒ Saint Jacques à la fondue de poireaux

Fromages

Assiette de fromage

Tomme de Bazas et sa confiture de cerise

Nos desserts

Possibilité de gâteau de présentation d'anniversaire

- ⇒ Profiteroles
- ⇒ Assiette gourmande
- ⇒ Duo de desserts

Nos Viandes

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

Si vous désirez donner le choix à vos convives vous devez : * sélectionner 3 entrées, 3 plats, 3 desserts * leur établir un menu individuel pour le jour J

Ce menu vous est proposé à

- 25,50 € entrée, plat, dessert
- 34,50 € entrée, poisson, viande, dessert
- 7,50 € formule : apéritif, vins et café compris :Cocktail maison et sa mise en bouche ,Vins (en carafe rouge ,rosé et blanc sec) et Café cannelé
- 5,50 € formule : apéritif et café compris :Cocktail maison et sa mise en bouche) et Café cannelé

Offre spéciale 1,5 € de + formule 7,50 € + vins bouché sur le plat de résistance :Bordeaux rouge Château haut de Lerm www.haut-de-lerm.fr

Option eau plate et pétillante Abatille 1,50 par pax