



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

Nos Entrées

- ⇒ Terrine de foie à l'armagnac
- ⇒ Gambas rôties et son tartare de mangue à la coriandre
- ⇒ Salade Marencine
(gratons, gésiers de canard tièdes) (foie gras)
- ⇒ Chipirons à la persillade
- ⇒ Saumon mariné à l'aneth
- ⇒ escalopes de foie gras poêlé
- ⇒ Ris de veau à l'ancienne
- ⇒ Salade de ris de veau et gambas

Formule de groupe
A partir de 12 adultes

Nos Poissons

- ⇒ Fricassée de poissons
- ⇒ Brochette de gambas (décortiquées par nos soins)
- ⇒ Chipirons à notre façon
- ⇒ Filet de bar grillé à la fleur de thym
- ⇒ Espadon mariné
- ⇒ Saint Jacques à la fondue de poireaux

Fromages

Tomme de Bazas et sa confiture de cerise

Nos Desserts

- Possibilité de gâteau de présentation d'anniversaire
- ⇒ Assiette gourmande
 - ⇒ Délice pomme caramel fleur de sel
 - ⇒ Profiterole ⇒ Douceur des îles

Nos Viandes

- ⇒ Filet mignon de truffard aux délices des sous bois
- ⇒ Manchons de canard confits
- ⇒ Suprême de volaille au coulis d'écrevisses
- ⇒ Aiguillettes de canard
- ⇒ Caille farcie aux cèpes
- ⇒ Grenadin de veau aux morilles
- ⇒ Filet de canette rôti sauce Périgueux
- ⇒ Magret de canard
- ⇒ Agneau

| |
|--------------|
| Selon Saison |
| Sup 3,50€ |
| Sup 6,50€ |
| Sup 9,00 € |
| Sup 4,00 € |

Si vous désirez donner le choix à vos convives vous devez : * sélectionner 2 entrées, 2 plats, 2 desserts * (si plus de deux choix supp 4€ par personne)

Leur établir un menu individuel pour le jour J

(choix individuel de chaque convive communiqué 10 jours avant)

Ce menu vous est proposé à

- 29,50 € entrée, plat, dessert
- 39,50 € entrée, poisson, viande, dessert

Nos formules boissons identique à toute la table

- 6,50 € apéritif (Cocktail maison et sa mise en bouche) et Café cannelé
- 2,00 € Vins (en carafe rouge ,rosé et blanc sec)
- 4,50 € Vins bouché notre sélection
- 6,50 € Vins bouché notre sélection plus

Le 2026

Pour Le 2026

Mme Mr

Tél:

mail

Pax

midi / soir