Restaurant l'Absolu

Maître Restaurateur

456 rue Anne de Tauzia
33124 Auros
☎: 05 56 65 29 23
Www.restaurant-absolu.com

Formule de groupe

A partir de 12 adultes

Le … …... 2026 *Pour Le …. . …… 2026*
Mme Mr
Tél :
mail
Pax *midi / soir*

Nos Entrées

⇒
⇒ Terrine de foie gras de canard 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 de canard poêlé
⇒ Ris de veau à l'ancienne
⇒ Salade de ris de veau et gambas

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