

NOS PLATS A EMPORTER (fabrication maison) (uniquement sur commande)

- *Saumon fumé par nos soins 5,90 € les 100 g
- *Foie gras aux figues (ou nature) 9,50 € les 50 g
- *Terrine gasconne au foie gras et gésiers confits 5,90 € la portion
- *Salade gourmande (foie gras, 2 langoustines, magret et saumon fumé) 11,00 €
- *Terrine de poisson au saumon et petits légumes 5,80 €
- *Cassolette Océane gratinée à la Provençale (lotte, lieu, St-Jacques et Gambas) 7,00 €

- *Paupiette de saumon aux petits légumes, beurre blanc 8,30 €
- *Croustillant de rouget barbet et cabillaud, légumes du soleil, crème de pétoncles 9,80 €
- *Duo de saumon et lieu noir, sauce mousseline 7,60 €
- *Queue de lotte rôtie au lard fumé, crème de moutarde à l'ancienne 9,90 €
- *Brochette « terre et mer », sauce homardine 12,00 €
(lotte au lard, saumon au bacon, noix de St-Jacques, gambas, cabillaud, champignon, poivron)

- *Parfait fondant confit (joints de bœuf et porc), sauce Occitane 8,80 €
- *Giglette de pintade farcie aux raisins 9,10 €
- *Confit de canard, jus forestier 9,50 €
- *Moelleux de joue confite, sauce au caramel de Cidre 8,00 €
- *Quasi de veau rôti, crème de champignons nobles 12,00 €
- *Filet de bœuf grillé, sauce Bordelaise 14,00 €
- *Souris d'agneau confite, crème de thym 14,00 €
- *Assiette du chef (filet de bœuf, souris d'agneau et joue de porc) 15,00 €

Tous nos plats sont servis avec les légumes (composition à voir avec le chef)

Possibilité de livraison chaude gratuite suivant nombre, distance et disponibilité

PLATS « REGIONNAUX » :

*Paëlla, couscous, jambon à l'os, tajine, cassoulet, choucroute, tartiflette, kig ha farz, rougail saucisse, colombo de poulet... 8,30 € la portion

Tête de veau véritable 10,00 € (5 personnes minimum)

DESSERT : 2,50 € la part Consulter notre carte

possibilité de gâteau d'anniversaire ou autres (décoration gratuite)

