

NOS PLATS A EMPORTER (fabrication maison) (uniquement sur commande 5 jours à l'avance)

NOUVEAU : nous pouvons vous livrer en liaison chaude, vos plats dressés à l'assiette comme au restaurant pour 0.80 € de plus. (retour du matériel sale supplément 1.00 € / personne)

- *Saumon fumé par nos soins 7,90 € les 100 g
- *Foie gras aux figes (ou nature) 9,50 € les 50 g
- *Terrine gasconne au foie gras et gésiers confits 6,40 € la portion
- *Salade gourmande (foie gras, 2 langoustines, magret et saumon fumé) 12,50 €
- *Terrine de poisson au saumon et petits légumes 6,30 €
- *Cassolette Océane gratinée à la Provençale (lotte, lieu, St-Jacques et Gambas) 7,60 €

- *Paupiette de saumon aux petits légumes, beurre blanc 9,90 €
- *Croustillant de rouget barbet et cabillaud, légumes du soleil, crème de pétoncles 10.30 €
- *Duo de saumon et lieu noir, sauce mousseline 9.50 €
- *Queue de lotte rôtie au lard fumé, crème de moutarde à l'ancienne 10.30 €
- *Brochette « terre et mer », sauce homardine 13,70 €
(lotte au lard, saumon au bacon, noix de St-Jacques, gambas, cabillaud, champignon, poivron)

- *Parfait fondant confit (joints de bœuf et porc), sauce Occitane 9,80 €
- *Gigot de pintade farcie aux raisins 9,90 €
- *Confit de canard, jus forestier 11.20 €
- *Moelleux de joue confite, sauce au caramel de Cidre 10.40 €
- *Quasi de veau rôti, crème de champignons nobles 13,80 €
- *Filet de bœuf grillé, sauce Bordelaise 15,80 €
- *Souris d'agneau confite, crème de thym 15,80 €
- *Assiette du chef (filet de bœuf, souris d'agneau et joue de porc) 15,80 €

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

PLATS «REGIONNAUX» :

*Paëlla, couscous, jambon à l'os, tajine, cassoulet, choucroute, tartiflette, kig ha farz, rougail saucisse, colombo de poulet... 9.30 € la portion

Tête de veau véritable 13,00 € (5 personnes minimum)

DESSERT : 2,60 € la part Consulter notre carte
possibilité de gâteau d'anniversaire ou autres (décoration gratuite)

