

## **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 0.90 € de plus. (retour du matériel sale supplément 1.50 € / personne)

- \*Saumon fumé par nos soins 8,90 € les 100 g
- \*Foie gras aux figes (ou nature) 11.00 € les 50 g
- \*Terrine gasconne au foie gras et gésiers confits 7.30 € la portion
- \*Salade gourmande (foie gras, 2 langoustines, magret et saumon fumé) 13.00 €
- \*Terrine de poisson au saumon et petits légumes 6,80 €
- \*Cassolette Océane gratinée à la Provençale (lotte, lieu, St-Jacques et Gambas) 8.20 €
  
- \*Paupiette de saumon aux petits légumes, beurre blanc 11.30 €
- \*Croustillant de rouget barbet et cabillaud, légumes du soleil, crème de pétoncles 12.30 €
- \*Duo de saumon et lieu noir, sauce mousseline 11.30 €
- \*Queue de lotte rôtie au lard fumé, crème de moutarde à l'ancienne 13.00 €
- \*Brochette « terre et mer », sauce homardine 16.00 €  
(lotte au lard, saumon au bacon, noix de St-Jacques, gambas, cabillaud, champignon, poivron)
  
- \*Parfait fondant confit (paleron de bœuf et joue de porc), sauce Occitane 11,60 €
- \*Gigolette de pintade farcie aux raisins 11.20 €
- \*Confit de canard, jus forestier 12.80 €
- \*Moelleux de joue confite, sauce au caramel de Cidre 12.40 €
- \*Quasi de veau rôti, crème de champignons nobles 14,80 €
- \*Filet de bœuf grillé, sauce Bordelaise 17.00 €
- \*Souris d'agneau confite, crème de thym 17.00 €
- \*Assiette du chef (filet de bœuf, souris d'agneau et joue de porc) 17.00 €

**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... 10.00 € la portion

**DESSERT** : 3.50 € la part Consulter notre carte  
possibilité de gâteau d'anniversaire ou autres (décoration gratuite)



