

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 11.80 €
- *Croustillant de rouget barbet et cabillaud, légumes du soleil, crème de pétoncles 13.00 €
- *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 12,80 €
- *Gigolette de pintade farcie aux raisins 11.80 €
- *Confit de canard, jus forestier 12.80 €
- *Moelleux de joue confite, sauce au caramel de Cidre 12.90 €
- *Quasi de veau rôti, crème de champignons nobles 15,80 €
- *Filet de bœuf grillé, sauce Bordelaise 17.50 €
- *Souris d'agneau confite, crème de thym 17.50 €
- *Assiette du chef (filet de bœuf, souris d'agneau et joue de porc) 17.50 €

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

- * Gratin de pommes de terre Sarladais * Pressé de pommes de terre à l'huile d'olive et estragon
- * Courgette farcie (brunoise de légumes du sud au cumin) * Mille feuille tomate, aubergine, courgette
- * Tomate farcie à la duxelle de champignons et coriandre * ½ tomate provençale
- * Brochette de fruits (pomme, pruneau, figue et abricot) * ½ poire au vin liquoreux
- * Tomate grappe rôtie * Fagot haricots verts * ½ pomme fruit * patate douce écrasée *Lasagnes de légumes
- *Flan de brocolis et carottes

PLATS « REGIONNAUX » :

*Paëlla, couscous, jambon à l'os, tajine, cassoulet, choucroute, tartiflette, kig ha farz, rougail saucisse, colombo de poulet... 10.50 € la portion

DESSERT : 3.80 € la part Consulter notre carte

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

Possibilité de livraison gratuite en caisson isotherme gratuite dans un rayon de 10 km

