

# SPÉCIAL PÂQUES

Au menu ou à la carte ! C'est vous qui choisissez !

## Entrée

Les œufs de caille cuits parfaits aux parfums  
d'une carbonara, asperges blanches des Landes  
et copeaux de jambon Xintoa  
7€ à la carte

## Poisson

Ravioles de langoustines, mascarpone,  
algues, chutney de fruits exotiques,  
jus de langoustines  
17€ à la carte

## Viande

Agneau désossé farci de ris d'agneaux,  
cassoulet de légumes verts au pistou,  
tomates confites,  
jus d'agneau infusé au thym  
17€ à la carte

## Dessert

Fraîcheur aux fraises gariguettes,  
mousse basilic, citron vert  
6€ à la carte



Entrée/Plat ou Plat/Dessert 20€

Entrée/poisson ou viande/dessert 30€

Entrée/poisson/viande/dessert 40€

# DESSERT À PARTAGER

- Pour 6 personnes -

## ”L’Essentiel”

Mousse au chocolat,  
coeur caramel et poires fraîches,  
croustillant feuillentine,  
biscuit amandes

25€



## Le DarOles



On fête Pâques avec Le Daroles !

À la carte pour Pâques...

### **FRUITS DE MER :**

Le plateau pour 1 personne : 28€

6 crevettes, 3 langoustines, 6 huîtres spéciales fines de claires Marennes d'Oléron n°3, 6 Bulots, 1 demi tourteaux Breton femelle, 25gr de crevettes grises, 50gr de bigorneaux. Pain de seigle, mayonnaise, aïoli, citron, beurre demi sel, échalote au vinaigre

Huîtres Spéciales fines de claires Marennes d'Oléron n°3 - Les 6 : 9€

Bulots - Les 10 : 5€

Tourteau breton femelle - la pièce - 500g environ : 10€

Crevettes grises - 100g : 4€

Crevettes - Les 6 : 4€

Bigorneaux - 100g : 4€

Langoustine cuite - la pièce : 2€

### **LE PLATEAU TAPAS : à partir de 40€**

Jambon Xintoa affiné 24 mois, Saucisson, chorizo, magret séché, Tome de vache, tome de brebis, fromage de chèvre frais, Foie gras de canard mi cuit au piment d'Espelette, Croc Auch-Paris, beurre d'estragon, brie de Meaux; Wrapps César, Rouleaux de printemps aux langoustines et fruits exotiques, menthe fraîche

Accompagnement : Variété d'olives, cacahuètes, guindillas, cerneaux de noix de Pessoulens, beurre doux, gressins maison, anchoïade maison

### **ENTRÉE :**

Les œufs de caille cuits parfait aux parfums d'une carbonara, asperges blanches des Landes, copeaux de jambon Xintoa - 7€

### **POISSON :**

Ravioles de langoustines, mascarpone, algues, chutney de fruits exotiques, jus de langoustines - 17€

VIANDE :

Agneau désossé farcis de ris d'agneaux, cassoulet de légumes verts au pistou, tomates confites, jus d'agneau infusé au thym - 17€

DESSERTS :

Fraîcheur aux fraises Gariguettes, mousse basilic, citron vert : 6€/personne

OU

L'essentiel, entremet au chocolat pour 6 personnes (Mousse au chocolat coeur caramel et poires fraîches, croustillant feuillantine et biscuit amande) : 25€

Sans oublier nos gourmandises, guimauve, nougat maison...