

MENU DE
DIMANCHE 21 JUIN

Fête des Pères 

ENTRÉES AU CHOIX

- Foie gras en 3 façons
(en mi cuit, en carpaccio, en crème de...)
- Carpaccio de Truite des Pyrénées-Bar-st Jacques
aux 3 agrumes-huile de colza bio
- Salade de gésiers, magret et dés de lardons de veau

PLATS AU CHOIX

- Filet de boeuf (VBF) jus corsé au romarin, légumes de saison
- Jambonnette de Poulet (Bruchoua) farci cèpes-fèves,
sauce au parfum de truffe blanche, légumes de saison
- Dos de Cabillaud, bisque de langoustines, légumes de saison

DESSERTS AU CHOIX

- Moelleux au chocolat-coulant caramel, chantilly à l'Armagnac
- Coupe sorbets 3 fruits, fraises (47), gelée de queues
de fraises et crème mascarpone vanillée

Menu 39€

CUISINE FAITE MAISON