

MENU DES FINS GOURMETS

31,00€

Tranche de foie gras "maison" et toasts chauds*

Mariné à l'Armagnac

Home-made "foie gras" marinated in Armagnac alcohol and toasts

Ou (or)

Poêlée de Saint-Jacques à la crème de cèpes

et sa fondue de poireaux

Pan-fried Scallops with mushrooms cream sauce

Ou (or)

Cuisses de grenouilles persillées

Legs of frogs with parsley

Ou (or)

Gambas poêlées flambées à l'armagnac

Panful prawns flambéed with Armagnac alcohol

.....

Filet de sandre sauce mousseline*

Fillet of black-bass fish with "mousseline" sauce

Ou (or)

Pavé de filet de bœuf Rossini

Piece of beef grilled Rossini

Ou (or)

Trio de lotte, saumon et sole sauce poivre vert

Trio of monkfish, salmon and sole green pepper sauce

ou (or)

Filet d'agneau rôti et son jus*

Fillet of Lamb roasted

Ou (or)

Ris de veau poêlés aux girolles*

Sweetbread grilled with chanterelle

.....

Plateau de fromages et salade*

Selection of cheese with salad

Ou (or)

Aumônière de chèvre sur lit de salade*

Hot Goat cheese on salad bed

.....

Soufflé aux noisettes*

cream soufflé with nuts

Ou (or)

Profiteroles

Profiteroles

Ou (or)

Banana Split

Banana Split

Ou (or)

Mille feuilles de poire et son coulis*

« Mille feuilles » of pears with puree

Sur demande, plats végétarien ou diététique

Vegetarian or special diet dishes on request

Prix exprimés en euro (Euro prices) - prix nets (net prices)

Photographies non contractuelles

