



TOUS NOS PRODUITS SONT FRAIS
ET, ELABORES PAR NOS SOINS

LA T.V.A BAISSSE NOS PRIX AUSSI

Crustacés et poissons (Selon arrivage)

Anciens prix Nouveaux prix

Poissons selon arrivage

Entrées « préparées maison »

<i>Foie gras de canard landais mi-cuit au baume de Venise</i>	18€00	17€00
<i>Crottin de Chavignol gratiné sur méli-mélo de salades</i>		9€00
<i>Tartare de saumon cru mariné à l'aneth (label rouge)</i>		15€00
<i>Os à Moelle de veau gratiné, salade et pain grillé à l'ail</i>		12€00
<i>Salade d'écrevisses, vinaigrette balsamique aux agrumes</i>		14€00
<i>Terrine de campagne maison</i>		9€00
<i>Salade gourmande (gésiers confits, magret fumé et foie gras)</i>		17€00
<i>Terrine de canard des landes aux pistaches</i>		9€00
<i>Terrine de queues et joues de bœuf au foie gras et poireaux</i>	14€00	13€00
<i>Escargots de bourgogne « faits maison » la douzaine</i>		16€00

Menu Bambino (moins de 12ans) 12€00

*Saucisson sec ou salade de tomates ou melon
Avec brochette de bœuf et frites*

Glace ou yaourt

Prix nets T.V.A 7% Inclus