

VOS MENUS A LA CARTE

MENU 26 € ENTREE ou PLAT ◇ FROMAGE ◇ DESSERT

MENU 36 € ENTREE ◇ PLAT ◇ FROMAGE OU DESSERT

ENTREES

FOIE GRAS MI-CUIT ET SA COMPOTEE D'OIGNONS	15.50
CROUSTILLANT DE CABECOUC ET MAGRET FUME	11.50
ESCALOPE DE FOIE POEELE AUX PECHES	20.00
FARANDOLE D'AGRUMES ET SES ROUELLES D'OIGNONS	9.50

VIANDES

MAGRET AUX PECHES	15.00
FILET MIGNON SAUCE AIGRE DOUX	14.00
MAGRET SAUCE MORILLES	19.00
FILET MIGNON AUX MORILLES	18.00
CONFIT DE CANARD PERSILLE	13.00
SOURIS D'AGNEAU ET SON JUS DES GARRIGUES	17.00

POISSONS

PAVE DE SANDRE SUR LIT DE LENTILLES SAUCE MONBAZILLAC	15.00
POEELE DE ST JACQUES ET SA FONDUE DE POIREAUX	23.00
ESCALOPE DE SAUMON ET SA CREME SAFRANEE	13.00

FROMAGES

CABECOUC AUX TROIS SAVEURS	3.50
CABECOUC CHAUD EN CAGE	5.00

DESSERTS

CARPACCIO D'ANANAS DOUCEUR D'ASIE	6.50
ASSIETTE DE SORBETS D'ANTAN	8.00
FRAMBOISINE	8.00
CREME BRULEE AU GINGEMBRE ET ORANGE	7.50
TARTE AUX NOIX SAUCE CAMEL	6.50

***NOS PLATS ET NOS DESSERTS
UNIQUEMENT A LA CARTE***

SALADE DE ST JACQUES POELEES	19.00
FARANDOLE DE GAMBAS ET SON COULIS A L'ESTRAGON	18.00
FILET DE BŒUF DU CHEF	28.00
FEUILLETE AUX POMMES CONFITES EN CHAUD FROID	10.50
MOELLEUX AU CHOCOLAT CREME GLACEE PRINTANIERE	9.00

CARTE VEGETARIENNE

POEELE DE TAGLIATELLES ET PETITS LEGUMES CRAQUANTS	12.00
OMELETTE AUX POIS GOURMANDS	9.00
SALADE D'AGRUMES ET ROUELLES D'OIGNONS	8.50
RISSOLE DE CHEVRE	10.00
ASSIETTE DE PETITS LEGUMES DE SAISON	9.00

**POUR NOS RESIDENTS DE L'HOTEL NOUS PROPOSONS
UN MENU DE DEMI-PENSION AFFICHE A LA RECEPTION**