

## MENUS Servis Midi et Soir (avant 13h30 et 21h30)

### **MENU DE LA DIGUE DU... 30€**

Salade périgourdine  
(Foie gras, gésiers confits, jambon sec)  
Ou  
Crumble de pied de cochon  
Ou  
Assiette de saumon fumé maison

\*\*\*\*\*

Onglet, frites maison et échalotes confite  
Ou  
Filet de merlu sauce vierge  
Ou  
Tripes maison

#### **\*\*\*\*Desserts fait maison\*\*\*\***

Tiramisu au café  
Panna cotta fruits rouges  
Fondant au chocolat  
Salade de fruits frais

**Vins non compris**

### **MENU EN REVENANT DE NANTES... 33€**

Dégustation de foie gras maison  
Ou  
Brandade de morue gratinée au parmesan  
Ou  
Risotto de st jacques  
Ou  
Croustillant de foie de canard

\*\*\*\*\*

Faux filet sauce au bleu  
Ou  
Cocotte de joue de porc au miel  
Ou  
Filet de sandre au beurre blanc  
Ou  
Magret de canard aux poivres

#### **\*\*\*\*Desserts fait maison\*\*\*\***

Carpaccio d'Ananas  
Nougat glacé  
Cheesecake Pina colada  
Crumble de fruits

**Vins non compris**

### **Formule plat Dessert .. 26€**

« Je rencontre une Belle »  
Brochette de bœuf avec l'aïoli maison et frites

Ou  
Cassoulet « Véri-digue »  
Ou  
Cocotte de joue de porc au miel  
Ou  
Filet de sandre au beurre blanc  
Ou  
Langue de bœuf aux champignons  
Ou  
Tripes maison  
Ou  
Magret de Canard aux poivres  
Ou  
Salade XXL autour du saumon

#### **\*\*\*Desserts fait maison\*\*\***

Mi-cuit au chocolat  
Panna cotta fruits rouges  
Cheesecake Pina colada  
Nougat glacé  
Salade de fruits frais

**Vins non compris**

*Nos plats sont accompagnés de  
différentes garnitures de légumes  
frais et de frites maison*

### **MENU ENFANT 10 €**

Poisson beurre blanc, frites maison  
Ou  
Steack haché frites Maison

\*\*\*\*\*

Fondant au chocolat noir  
Salade de fruits frais  
Glace (2 boules)