

MENUS Servis Midi et Soir (avant 13h30 et 21h00)

MENU DE LA DIGUE DU... 30€

Salade périgourdine
(Foie gras, gésiers confits, jambon sec)
Ou
Finger de pied de cochon
Ou
Croustade de poivrons et légumes printanier
Ou
Assiette de saumon fumé maison

Onglet grillé frites maison et échalotes
confite
Ou
Filet de sandre au beurre blanc
Ou
Confit de lapin sauce marchand de vin
Ou
Rognons de veau crévés
Desserts fait maison
Tiramisu
Fondant au chocolat
Salade de fruits frais
Panna cotta

Vins non compris

MENU EN REVENANT DE NANTES... 33€

Dégustation de foie gras maison
Ou
Millefeuille tomate chavignol
Ou
Poireau vinaigrette aux copeaux de foie gras
Ou
Blanquette d'escargots

Entrecôte beurre d'ail et frites maison
Ou
Magret de canard aux poivres
Ou
Filet de merlu sauce vierge
Ou
Foie de veau au balsamique
Desserts fait maison
Carpaccio d'Ananas
Nougat glacé
Cheesecake pinacolada
Mousse au chocolat

Vins non compris

Formule plat Dessert .. 26€

« Je rencontre une Belle »

Gardianne de joue de bœuf
Ou
Parmentier de queue de bœuf
Ou
Confit de lapin sauce marchand de vin
Ou
Filet de merlu sauce vierge
Ou
Pièce du boucher frites maison
Ou
Rognons de veau crévés
Ou
Foie de veau au Balsamique

Desserts fait maison

Fondant au chocolat
Panna cotta
Cheesecake pinacolada
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)