

## 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)