

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

MENU DE LA DIGUE DU... 30€

Salade périgourdine
(Foie gras, gésiers confits, jambon sec)
Ou
Œuf cocotte aux pieds de cochon
Ou
Gratiné à l'oignon

Poisson du marché au beurre blanc
Ou
Onglet de bœuf, échalotes confites maison
Ou
Ballottine de Chapon, sauce Marchand de vin

******Desserts fait maison******

Flamby de la Digue
Salade de fruits frais
Mousse Chocolat
Nougat glacé

Vins non compris

MENU EN REVENANT DE NANTES... 33€

Dégustation de foie gras maison
Ou
Gravlax de saumon fumé
Ou
Croustillant de Poire et chavignol
Ou
Ragout de Morgate

Cœur de faux filet, sauce aux Poivre
Ou
Lotte et crème d'oursins
Ou
Rognons de veau Flambés
Ou
Confit de canard Maison

******Desserts fait maison******

Cheesecake citron
Carpaccio d'ananas frais
Fondant au chocolat
Tiramisu

Vins non compris

Formule plat Dessert... 26€

« Je rencontre une Belle »

Poisson du Marché au beurre blanc
Ou
Onglet de Bœuf et échalotes confites maison
Ou
Confit de Canard Maison
Ou
Salade XXL autour du saumon
Ou
Ballottine de Chapon, sauce Marchand de vin
Ou
Rognons de Veau flambés

*****Desserts fait maison*****

Flamby de la Digue
Fondant au chocolat
Salade de fruits frais
Nougat Glacé
Cheesecake citron

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
Ou
Pizza bambino

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

Boissons non comprises