

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 sauce poivrade
Ou
Filet de merlus au beurre blanc
Ou
Cuisse de canard confite maison
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
Tartare de saint jacques et fenouil
Ou
Gambas snackées en persillade

Faux filet sauce au bleu
Ou
Gardianne de joue de boeuf
Ou
Filet de st pierre et fondue de poireaux
Ou
Agneau de 7 heures à la crème d'ail

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

Carpaccio d'Ananas
Nougat glacé
Cheesecake menthe-chocolat
Crumble de fruits

Vins non compris

Formule plat Dessert ..26€

« Je rencontre une Belle »

Filet de Merlu sauce beurre blanc
Ou

Onglet de bœuf, frites maison et échalotes
confites

Ou

Cassoulet « Véri-digue »

Ou

Confit de Canard maison

Ou

Gardianne de joue de bœuf

Ou

Agneau de 7 heures à la crème d'ail

Ou

Tripes maison

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

Fondant au chocolat
Panna cotta fruits rouges
Cheesecake menthe-chocolat
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)