



## **SUGGESTIONS HIVER 2021**

### **L'APERITIF :**

**PLATEAU LUNCH FROID** : 6 navettes foie gras, 6 navettes saumon fumé, 6 verrines crevette, 6 verrines mimosa, 6 tapas jambon et tomate confite, 6 taloas au fromage et mousseline de piquillos.....29.00€

**PLATEAU LUNCH CHAUD** : 6 bouchées St Jacques, 6 feuilletés txistorra, 6 cannelés chorizo, 6 soufflés fromage, 6 pizzas, 6 burgers foie gras...29.00€

### **LES ENTREES :**

Par personne :

Bouchée aux St Jacques .....4.90€

Bouchée aux ris d'agneau .....5.90€

Coquille St Jacques .....6.50€

Saumon en bellevue (macédoine, tomate, œuf, crevette).....6.50€

Terrine de foie gras aux pommes.....7.50€

### **LES PLATS :** (au minimum 4 pers) Par personne :

Merlu sauce crevette.....7.90€

Gigot d'agneau braisé au jus brun.....7.20€

Pavé de canard sauce aux cèpes.....7.50€

Pintade aux raisins.....7.50€

Poularde sauce aux truffes.....8.50€

Rôti de veau aux champignons.....8.50€

Petit cochon caramélisé à l'ail.....9.50€

Paëlla, Choucroute ou Couscous.....9.00€

Burger basque (steack hâché, piperade, brebis)...6.90€

Burger canard (pavé de canard, sauce oignons)....6.90€

### **LES ACCOMPAGNEMENTS :** Par personne :

Pom'Isa.....2.80€ Pommes dauphines.....2.90€

Gratin dauphinois.....2.90€

### **LES DESSERTS :**

Par personne :

Charlotte poire chocolat.....2.40€ Framboisier.....2.40€

Crumble pommes caramélisées et crème brûlée.....2.40€

Tiramisu chocolat.....2.40€

### **PROPOSITION MENU**

*Dos de Merlu*

*Sauce crevette*

*Magret de Canard braisé  
et jus de cèpes  
Gratin Dauphinois*

*Crumble aux pommes  
caramélisées et sa crème  
brûlée*

**Prix : 19.00€**

