MENU MIDI

Vendredi 12 Avril 2024

MENU DU JOUR ..... 18 €

ENTRÉE
Galette de Haricots Blancs à l'Estragon, Salade & Jambon Serrano

PLAT
Filet de Lingue, Sauce au Cidre & Risotto de Riz Vénéré aux Pommes

DESSERTS

Café inclus
1/4 de Vin Rouge (ou Rosé) inclus
OU Bière Bio Gersoise (supplément 2€ au menu)

SUGGESTION DU JOUR 21.00€

Faux filet grillé, sauce au foie gras

MENU CANARD DU MIDI ..... 37€

ENTREES

Escalope de Foie Frais de Canard IGP Poêlé, (Les Fleurons Samatan 32)
Tartare de Bulots au Citron Caviar et Mayonnaise Crémeuse au Wasabi
ou
Foie Gras de Canard IGP Mi-Cuit, (Les Fleurons Samatan 32),
Chutney aux Pommes & Betterave

PLAT

Magret de Canard (1/2 magret) (Les Fleurons) Grillé,
Sauce au Cacao & Crumble aux Fruits Secs

DESSERT

Tout Chocolat
(Brownie Chocolat Noir & Grué de Cacao, Ganache Hukambi 53 %, Tuile Chocolat Noir)

NOTRE VIN «COUP DE CŒUR»

AOC Côtes du Rhône "Parallèle 45" Paul Jaboulet

LE VERRE 12cl / 5€

LA CARAFE 25cl / 10€

LA CARAFE 50cl / 20€

LA BOUTEILLE 75cl / 30€

Bière Paysanne Bio Gersoise "La Cadette de Burosse" 6€