MENU MIDI

Vendredi 10 Mai 2024

MENU DU JOUR ..... 18 €

ENTRÉE
Feuilleté de Porc à la Forestière

PLAT
Filet de Lingue à la Plancha, Taboulé aux Épinards & Vinaigrette au Citron

DESSERTS

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

SUGGESTION DU JOUR 23€

Souris d'Agneau Braisée au Romarin & à la Tomate

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),Pain d'Epices au Grué de Cacao, Gelée de Vin Blanc Doux au Piment d'Espelette

PLAT

Magret de Canard (1/2 magret) (Les Fleurons), Grillé au Noilly Prat, Croûte de Poivre Vert Citronnée

DESSERT

Assiette Gourmande

NOTRE VIN «COUP DE CŒUR»

AOC Saint Mont "L'Empreinte" 2020 Producteurs Plaimont

LE VERRE 12cl / 5.50€

LA CARAFE 25cl / 11€

LA CARAFE 50cl / 22€

LA BOUTEILLE 75cl / 33€

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