

CARTE SEPTEMBRE/OCTOBRE 2023

ENTRÉES

Duo de foie gras mi cuit et au sel, piment d'Espelette, marmelade d'échalotes et figues **15.50 €**

Tataki de thon au sésame, vinaigrette soja et citron vert **15.50 €**

Croustillant de gambas, oranges et oignons rouge **15.50 €**

Raviole de champignons des bois et ricotta, chips de poitrine fumée **15.50 €**

POUR NOS PETITS AMIS (JUSQU'À 14 ANS)

Steak haché avec frites / glace **12.00 €**

Nuggets de poulet avec frites / glace **12.00 €**

PLATS

Dos de cabillaud rôti sur peau, purée de céleri, pousses d'épinard et crème de citron **23.00 €**

Magret de canard, sauce miel et romarin, légumes de saison **23.00 €**

Côte de veau en cuisson lente, ail et thym, légumes de saison **23.00 €**

Filet de bœuf, race Bazadaise, frites maison et salade verte **34.00 €**

Risotto Bianco, crème de poivrons et parmesan **17.50 €**

Accompagnements

Portion frites **5.50 €**

Salade verte **5.00 €**

DESSERTS

Sélection de 3 fromages **10.50 €**

Millefeuille de pommes caramélisées et raisins sec, caramel au beurre salé **9.00 €**

Crèmeux aux deux chocolats, croustillant de praline **9.00 €**

Tarte aux figues fraîches, crème mascarpone et sirop de porto **9.00 €**

Crème brûlée à l'anis vert **8.00 €**

Nos coupes glacées

Coupe Verger (Sorbetes fraise, framboise, pêche et son coulis) **9.00 €**

Coupe Millie (Sorbet fraise et glace vanille) **7.00 €**

Coupe Teddy (Glace chocolat et vanille) **7.00 €**

Coupe «De Sanse» (Sorbetes fraise, framboise, coulis fruits rouges et crémant) **9.50 €**

Colonel (Sorbetes citron et 2cl Vodka) **9.50 €**

STARTERS

Foie gras terrine, two ways with a shallots & figs chutney **15.50 €**

Tuna tataki with sesame seeds, lime and soya dressing **15.50 €**

Crispy king prawns with orange, red onion and leek salsa **15.50 €**

Homemade mushrooms and ricotta raviole, crispy bacon **15.50 €**

KID'S MENU (UP TO 14 YEARS OLD)

Minced steak with home-made French fries & ice cream **12.00 €**

Home-made chicken nuggets with French fries & ice cream **12.00 €**

MAIN COURSES

Cod roasted, celeriac purée and spinach, lemon sauce **23.00 €**

Duck breast served pink, rosemary and honey sauce **23.00 €**

Slowly roasted veal, thyme and garlic sauce, seasoned vegetables **23.00 €**

Beef filet, home made French fries and green salad **34.00 €**

White risotto, with red peppers cream and parmesan **17.50 €**

Side orders

Side order of home-made french fries **5.50 €**

Side order of green salad **5.00 €**

DESSERTS

3 Cheeses Selection **10.50 €**

Caramelised apples millefeuille with sultana and salted caramel **9.00 €**

Two chocolates mousse, with praline **9.00 €**

Fresh figs tart, with mascarpone cream & porto sauce **9.00 €**

Crème brûlée, infused with green anise **8.00 €**

Our ice cream desserts

Strawberry, raspberry and peach sorbets **9.00 €**

Strawberry sorbet & vanilla ice cream **7.00 €**

Chocolate & vanilla ice cream **7.00 €**

Strawberry and raspberry sorbets with crémant and red fruits coulis **9.50 €**

Lemon sorbet with vodka **9.50 €**

Menu de la semaine servi le midi sauf Dimanche et jours fériés

Menu served for lunch only (except Sunday and bank holidays)

Entrée / plat et dessert : 25 € (tout changement sera facturé à la carte)

Starter / main course & dessert: 25 € (any changes will occur an extra cost)

Ce menu change toutes les semaines

This menu changes weekly.