

NOS MENUS

MENU ISPIENS

34.00

FOIE GRAS EXTRA MI-CUIT MAISON

gelée de safran du jardin, pain toasté aux céréales.

ou

GRAVLAX DE SAUMON MAISON, ESPUMA DE BETTERAVE.

ou

CASSOLETTE D'ESCARGOTS DE SALVAGNAC

FAÇON CHARENTAISE (6 unités)

(tomates, oignons, lardons, déglacé au Cognac).

ou

CASSOLETTE DE PIEDS DE PORC ET TÊTE DE VEAU

gratinée Panko, salade verte.

1/2 COQUELET DÉOSSÉ, farci aux cèpes frais,

sauce au foie gras.

ou

RIS DE VEAU (jeune bovin) sauce gaillacoise.

ou

SOURIS D'AGNEAU CONFITE et son jus aux herbes.

ou

FILET DE DORADE ROYALE GRILLÉE À LA PLANCHA,

sauce au safran.

ou

PIÈCE DU BOUCHER

ASSIETTE DE FROMAGE

ou

DESSERTS AU CHOIX

NOTRE VINAIGRETTE EST COMPOSÉE DE VINAIGRE DE NOIX.

LA MAJEURE PARTIE DE NOS PLATS SONT FAITS MAISON.

MENU TERROIR

27.00

MELSAT EN 2 FAÇONS, CHICORÉE ROUGE EN VINAIGRETTE

ACIDULÉE À LA FRAMBOISE ET AU MIEL,

ÉCLATS DE CHATAIGNE, POMME GRANNY SMITH.

ou

SALADE TERROIR

gésiers de canard, magret séché maison, Melsat, salade verte.

ou

L'OEUF PARFAIT, CRÈMEUX DE BUTTERNUT ET POTIRON,

ÉCLATS DE CHATAIGNE, TUILE DE PARMESAN.

ou

CASSOLETTE DE PIEDS DE PORC ET TÊTE DE VEAU

gratinée Panko, salade verte.

BAVETTE D'ALOYAU, sauce aux choix, salade et frites.

ou

1/2 MAGRET DE CANARD, sauce aux choix, salade et frites.

ou

ESCALOPE DE SAUMON grillée à la plancha,

sauce du jour maison.

FONDANT AU CHOCOLAT ET SA CRÈME ANGLAISE

ou

CRÈME BRULÉE DE L'ISPIENS aux raisins

ou

DUO DE FROMAGE

OPTION

ENTRÉE/PLAT 24.00

ou

PLAT/DESSERT 23.00