

NOS MENUS

MENU ISPIENS

34.00

FOIE GRAS EXTRA MI-CUIT À L'ANCIENNE MAISON (60gr)

chutney maison, pain toasté à la fleur de sel.

ou

GRAVLAX DE SAUMON MAISON,
crème au mascarpone et à l'aneth.

ou

ESCARGOTS DE SALVAGNAC EN CASSOLETTE,
aux pleurotes persillées.

RIS DE VEAU de mamie, sauce aux girolles.

ou

CUISSE DE CANARD CONFITE, sauce aux morilles.

ou

DORADE ENTIÈRE GRILLÉE À LA PLANCHA.

ou

CASSOULET MAISON, SAUCISSE ET MANCHON DE CANARD

ASSIETTE DE FROMAGE

ou

DESSERTS AU CHOIX

MENU TERROIR

27.00

SALADE TERROIR

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

ou

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON

ou

SALMOJERO ET SA BURRATINA

FAUX FILET, BEURRE MAITRE D'HOTEL,

salade et frites fraîches maison

ou

PASTILLA DE MAGRET DE CANARD,
sauce miel & balsamique, salade et frites fraîches maison

ou

AILE DE RAIE AUX CÂPRES.

FONDANT AU CHOCOLAT, glace vanille.

ou

CRÈME BRULÉE DE L'ISPIENS au Grand Marnier.

ou

DUO DE FROMAGE

OPTION

ENTRÉE/PLAT 24.00

ou

PLAT/DESSERT 23.00

LA MAJEURE PARTIE DE NOS PLATS SONT FAITS MAISON.