

A close-up photograph of a chef's hand in a white uniform, holding a silver spoon. A thick, dark red sauce is dripping from the spoon, forming a single drop. In the foreground, a black plate holds a vibrant salad with fresh green basil leaves, sliced peaches, and a piece of bread. The background is softly blurred, showing the chef's torso and the kitchen environment.

PLATS À EMPORTER

03 89 33 07 07

Régalez-vous de nos bons petits plats chez vous, à la maison !

LES ENTRÉES

- * Brochette de St-jacques et chorizo aux agrumes, espuma de roquette 11 €
- * Comme un mille-feuille de saumon fumé maison et pommes vertes 8 €
- * Cocotte d'escargots et champignons à l'ail des ours, émulsion au foie gras 10 €
- * Assortiments d'asperges et son œuf parfait, sauce mousseline aux herbes 9 €
- * Assiette de charcuterie (Jambon de Parme et salsa de saucissons) pickles, toast 8 €
- * Salade d'avocats et crevettes au pamplemousse et ananas 9 €

* Entrées disponibles sur demande en version plat avec un supplément de 3 €

LES INCONTOURNABLES

- Rognons de veau flambés au Cognac, sauce moutarde à l'ancienne 11 €
- Bœuf gros sel en cocote cuit 8 heures, crudités et pommes de terre sautées 15 €

LES VIANDES

- Pluma de porc ibérique au sautoir, piperade et crémeux de carottes 19 €
- Onglet de bœuf (env. 180gr) grillé ou en sauce 15 €
- Côte d'agneau au grill, crème d'ail et tomates confites 18 €
- Médaille de veau aux asperges, champignons Eryngii, jus court 22 €
- Suprême de volaille cuit à basse température façon basquaise 17 €

Nos sauces : Poivre vert, forestière, crème d'ail

LES POISSONS

- Filet de merlu saisi sur peau et ses légumes printaniers au vinaigre de xérès 16 €
- Lieu jaune sauvage façon meunière et câpres fines 19 €
- Moules bio à la marinière et ses frites 15 €

LES PLATS VÉGÉTARIENS

- Assiette de légumes de saison 9 €
- Risotto aux légumes, espuma de roquette 13 €

NOS GARNITURES

- Poêlée maraîchère
- Pommes de terre sautées
- Pâtes fraîches
- Frites allumettes
- Risotto au parmesan
- Salade

PLATEAUX APÉRITIF : Assortiment de 5 amuse-bouche/pers 6 €

DESSERTS

- Tiramisu traditionnel au café Trablit 4 €
 - Strudel aux pommes et fèves de tonka 3 €50
 - Mousse aux chocolat et framboises fraîches 3 €50
 - Soufflé glacé à l'orange et amandes caramélisées 4 €
 - Assiette de fruits frais 3 €
 - Tarte Maison 3 €
-

AFIN DE VOUS SATISFAIRE PLEINEMENT, NOUS VOUS CONSEILLONS DE PASSER VOTRE COMMANDE 72H À L'AVANCE