

Menu à 18€

Soupe de poissons sa rouille et ses croutons *

Salade au toast de chèvre chaud et petits lardons *

Caillette aux herbes sur un lit de salade verte *

Carpaccio de bœuf au parmesan et salade verte *

Tartare de bœuf de 170g, ses condiments et frites *

Faux filet de bœuf maitre d'hôtel *

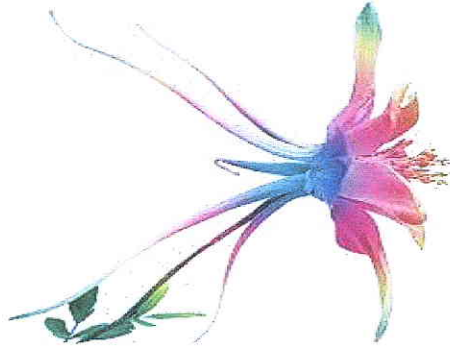
Filet de cabillaud poché aux aromates et aïoli *

Sauté de canard à l'orange *

Fromage ou dessert **

Les Astérix rouges signalent nos produits frais les noirs nos produits reçus congelés

Mais toujours cuisinés



MENU 24€

Soupe de poissons sa rouille et ses croutons*

Aumônière de brandade de morue et fondue de poireaux*

Assiette de charcuterie*

Camembert grillé aux noix*

Salade du Gers magret fumé gésiers et toast de bloc de foie gras*

Cervelles d'agneau panées*

Suprême de pintade aux marrons crévés*

Marmite de pêcheur (gambas moules supions rouget dorade)**

Pavé de bœuf aux trompettes de la mort*

Chipirons (petite seiche) sautés à l'ail et sauce tomates*

Fromage ou dessert**

Les Astérix rouges signalent nos produits frais les noirs nos produits reçus congelés mais tjrs cuisinés



MENU A 27€

Escargots de Bourgogne au beurre 10 pièces*

Moules gratinées façon du chef 10 pièces**

Duo de foie gras lobé et terrine mi cuite aux confitures maison*

Feuilleté d'écrevisse et bisque de homard*

Salade du Gers (magret fumé, gésiers et toast de foie gras mi cuit)*

Soupe de poissons sa rouille et ses croutons**

Tête de veau avec langue sauce ravigote*

Ris de veau aux giroles et aux cèpes*

Magret de canard au miel*

Cote de taureau au poivre vert*

Cervelle d'agneau pané*

Médailillon de queue de lotte sauce safranée*

Gambas flambés au pastis 5 pièces*

Sole meunière*

Cuisses de grenouilles 7 pièces*

Fromage et dessert**

Les Astérix **rouges** notifient nos produits frais les **noirs** nos produits reçus congelés mais toujours cuisinés