



NOS MISES EN BOUCHE :

<i>Crème de topinambours craquante</i>	<i>3.00 €</i>
<i>Velouté d'asperges.....</i>	<i>3.00 €</i>
<i>Accras de morues sauce cocktail.....</i>	<i>3.00 €</i>
<i>Gaspacho andalou.....</i>	<i>3.00 €</i>

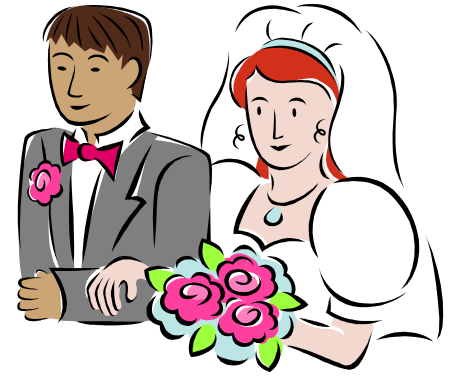
NOS TROUS NORMANDS

<i>Trou languedocien.....</i>	<i>2.00 €</i>
<i>Colonel.....</i>	<i>2.00 €</i>
<i>Trou normand.....</i>	<i>2.00 €</i>
<i>Trou normand au champagne.....</i>	<i>3.00 €</i>



NOS ENTREES

**NOUVEAUX
TARIFS !!!**



Côté MER

Carpaccio de saumon mariné à l'aneth.....7.10 €

(TVA 5.5%)

Paupiette de truite au coulis de crustacés..... 9.00 €

(TVA 5.5%)

Salade de rougets poêlés à la croque sel.....9.00 €

Paupiette de saumon farcie aux huîtres.....12.00 €

Feuilleté de St Jacques à la coriandre.....12.00 €

Filet de dorade et sa fondue de poireaux13.00 €

Côté TERRE

Salade de magret séché aux perles de melon.....9.00 €

(TVA 5.5%)

Terrine de foie gras mi-cuit pomme/poire.....12.00 €

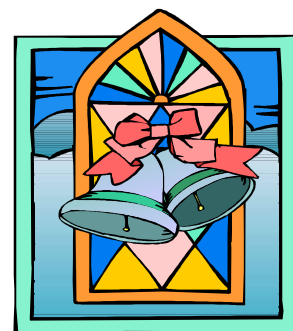
Terrine de foie gras mi-cuit aux cèpes.....13.00 €

Salade folle de magret fumé et foie gras.....13.50 €

Salade landaise.....15.00 €



PLATS



CÔTÉ MER

Soufflé de saumon aux 2 sauces et sa garniture.....13.00 €

(TVA 5.5%)

Duo de lotte et saumon, sauce aux échalotes.....14.00 €

(TVA 5.5%)

Brochette de lotte et saint jacques en chemise.....18.00 €

Pavé de cabillaud au beurre salé et aux girolles.....18.00 €

CÔTÉ TERRE

Aiguillettes de canard aux écorces d'orange et sa garniture

.....16.00 €

Gigot d'agneau au parfum de thym, gratin dauphinois et

flan de courgettes.....16.00 €

Magret de canard sauce du chef.....17.00 €*

Charolais (pièce de bœuf) et ses morilles à la crème,

légumes du marché.....18.00 €

Filet de canette au jus de truffes et ses petits légumes

.....20.00 €

Tournedos sauce bordelaise et sa garniture forestière

.....22.00 €

* Différentes sauces peuvent accompagner ce plat : miel citron, mangue, pruneau, figes ...



FROMAGES

Assiette de 3 fromages sur lit de verdure.....4.50 €
(Saint Maure, Ossau Iraty, Brie de Meaux)

Desserts*

Gâteaux.....7.00 €

Pièce montée.....9.00 €

* Voir la page des desserts

AUTRES

Café et canelé maison.....2.00 €

Vins 3 couleurs à volonté*.....10.00 €

* Proposition faites lors du choix du menu.

Champagne (bouteille)*40.00 €

* Au dessus de 10 bouteilles, le tarif est de 30.00 € pièce.

Buffet de digestif et cigares. (Whisky, cognac, armagnac, manzana, jet 27).....7.00 €



EXEMPLE DE MENU

MENU ZENITH



Crème de topinambours craquante

Salade landaise

Trou normand

Magret de canard sauce du chef

Et sa garniture

Assiette de fromages

Pièce montée

Café et canelé maison

Prix : 52.50 €



EXEMPLE DE MENU

MENU AZUR



Feuilleté de Saint-Jacques

Colonel

*Gigot d'agneau au parfum de thym,
Gratin dauphinois et son flan de courgette.*

Assiette de fromage

Dessert

Café et canelé maison

Prix : 43.50 €



EXEMPLE DE MENU

MENU SOLEIL DE FEU



Velouté d'asperges

Salade folle magret et foie gras

*Tournedos sauce bordelaise
Et sa garniture forestière*

Assiette de fromage

Dessert

Café et canelé maison

Prix : 52.00 €



EXEMPLE DE MENU

MENU SOLEIL LEVANT



Salade de rouget poêlé à la croque sel

Trou normand

Aiguillette de canard aux écorces d'orange
Et son gratin dauphinois

Assiette de fromage

Dessert

Café et canelé maison

Prîx : 40.50 €