

Xmas MENU 2016  
Du 19 décembre au 1<sup>er</sup> janvier

	trois plats 45	cinq plats 65
TERRINE de FOIE GRAS au JURANÇON SALADE de CHICOREE au MIEL d'ERABLE		18
-----		
CRÈME de CÉLERI à la TRUFFE		15
MOULES de BOUCHOT MARINIÈRES 500g		12
TARTARE de FILET de BŒUF		16
SALADE de CALAMARS tiède		14
-----		
ENTRECÔTE LIMOUSIN grillée 250g sauce poivre vert à la crème légumes		24
CUISSE de CANARD confite maison chou rouge aux pommes, gratin de pommes de terre		19
MAGRET de CANARD du Sud-Ouest pruneaux d'Agen, pommes de terre sautées à l'ail Rose de Lautrec et piment d'Espelette		22
SOLE poêlée servi sur RISOTTO au SAFRAN		26
Demi-HOMARD BRETON à la NAGE au MONBZILLAC		28
-----		
MOUSSE au CHOCOLAT		11
CRÈME BRÛLÉE		11
POMME au FOUR et SORBET citron		12
-----		
BREBIS FERMIER		12