

Menu

(Tous nos plats sont faits maison)

26 euros (entrée/plat ou plat/dessert) ou 35 Euros (entrée/plat/dessert)

Entrées du jour au choix

- Nems aux légumes et aux champignons noirs
 - Nems au porc et à la patate douce
 - Soupe de légumes et chair de crabes
 - Ha cao, ravioles de gambas vapeur
- Pied de cochon des Pyrénées désossé pané en escabèche, creme de moutarde
- Salade occitane autour du canard, foie gras mi- cuit, magret séché, gésiers
- Ravioles (farine bio et locale) de chair de crabes et bisque de homard exotique (maison)
- Tentacule de poulpe de roche, sauce chorizo et poivron vert, paprika fumé, sur poivrons grillés
 - Salade de chèvre (bio) chaud, noix
 - Calamar de Port la nouvelle en persillade

Plats du jour au choix

- Bœuf mariné grillé au saté et à la citronnelle, crudités et riz
 - Porc (Pluma de cochon français) au caramel et riz
- Poulet fermier cuit dans les feuilles de citron, riz et carottes
 - Pâtes de riz, légumes variés et émincé de bœuf
 - Riz frit aux gambas et calamar
- Poulet curry au lait de coco, carotte, pomme de terre et riz
- Pates de riz et légumes variés (carottes, choux fleur, brocoli, choux chinois)
 - Riz et légumes variés (carottes, choux fleur, brocoli, choux chinois)
- Magret de canard sauce aux morilles de nos montagnes, pommes de terres sautées
 - Carré d'agneau (France) jus d'agneau à la Guinness petits légumes
- Nos spirales de lasagnes maison (farine bio et locales), veau et porc, recette traditionnelle revisitée par nos soins

Dessert

- Moelleux au chocolat noir glace vanille
 - Tiramisu punch café
 - Creme brulée à la vanille
 - Duo de fromages AOP ou local
 - Salade de fruits maison
 - Gateau cassava à la noix de coco
- Gateau banane et sorbet banane maison
 - Flan au caramel
- Riz gluant (sticky rice), mangue fraîche, sorbet mangue maison