

Menu des Grands Enfants

Soir et Week-end

Plat & Dessert 24€
Entrée & Plat 26€
Entrée, Plat & Dessert 30€

Acte 1: Les Entrées

Prix à la carte 9€

Duo de carpaccio Terre et Mer/
Crème balsamique/ Huile de vanille.

Potage Parmentier/ Oeuf parfait/ Lamelles de Truffe.

Feuilleté de Gésiers persillés/ Dôme de Roquette.

Foie-gras à la Truffe/ Brioche au charbon végétal. +2€

Acte 2: Les Plats

Prix à la carte 20€

Pavé de Cabillaud Skrei/ Sauce beurre blanc/
Tronçons de blanc de poireaux fini à la flamme.

Axoa de Veau/ Pressé de pommes de Terre à la graisse de canard/
Crème de piment de la Vera.

Encornet farci à la Sétoise/ Ecrasé de pomme de Terre.

Paleron de Boeuf fondant aux carottes/ Sauce vin rouge.

Acte 3: Les Desserts

Prix à la carte 7€

Pâtisserie maison de notre vitrine
(accompagnée d'une boule de glace)

Café des Grands Enfants (café accompagné de 4 mignardises)

Assortiment de fromages.

Les Suggestions

- **Entrecôte Race Occitane 300g22€**
Pommes de Terre sautées à la graisse de Boeuf & Salade.
- **Confit de Canard16€**
Pommes de Terre sautées à la graisse de Boeuf & Salade.
- **Coquille des Enfants Gâtés18€**
Coquillettes à la truffe façon risotto/ Dés de Jambon/ Mascarpone/
Grana panado/ Lamelles de Truffes.
- **Big Mac'Arel17€**
Pain Burger maison/ Tome des Pyrénées/ Oignons confits/
Ketchup maison/ Steak haché de boeuf maison 160g.
- **Daurade en portefeuille17€**
Salade, Petit légumes & Pommes de Terre sautées à la graisse de
Boeuf.
- **Omelette Jambon Fromage14,50€**
Pommes de Terre sautées à la graisse de Boeuf & Salade
- **Omelette à la Truffe18€**
Pommes de Terre sautées à la graisse de Boeuf & Salade
- **Portion de Pommes de Terre sautées.....3€**