

16ÂME À LA MAISON

Tout est déjà cuisiné, il suffit de réchauffer vos plats en suivant les instructions données afin de conserver au mieux saveurs et textures.

Nos menus changent régulièrement

ENTRÉE / PLAT / DESSERT: 29€

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT: 25€

Rillette de cabillaud / betterave poireau bbq / mascarpone au paprika fumé

Tartare saumon mariné / fenouil confit / coriandre

.....

Epaule d'agneau Guil & Durance confite 8 heures / pommes boulangères / jus au thym

Ramen à la volaille / oeuf mollet mariné au soja / noodles / sésame

Ramen végétarien / oeuf mollet mariné au soja / noodles / sésame

.....

Entremets passion mangue / cacao / streussel chocolat

Mille-feuille déstructuré / chocolat / clémentine / meringue

POUR LES FÊTES

Foie gras des Landes label rouge maison au poids

9€/ 100g

(nous conseillons 70g par personne, vendu pour 2 minimum)