

Menu Carte à 33 € : au choix

une entrée, un plat, un fromage, un dessert

Vos entrées

Terrine de Lapin aux Pruneaux	8 €
Saumon fumé par nos soins	9 €
Foie gras mi-cuit	14 €
Chartreuse de magret au chèvre façon tartiflette	9 €
Charlotte Avocat Crevette	9 €
Mousse de Foie de Volaille	7 €
Maki Sud Ouest	9 €

Vos plats

Pavé de Truite en papillote, fondue de poireaux	15 €
Filet de Dorade mariné à la vapeur	18 €
Magret rôti au thym et au miel	16 €
Entrecôte	18 €
Parmentier de confit de Canard à la Vitelotte	15 €

Vos desserts

Sélection de Fromage	8 €
Faisselle à la ciboulette ou au miel	6 €
Sélection de Fruits coupés de la Région	7 €
Verrine de pruneaux au vin, glace à l'armagnac	8 €
Moelleux au chocolat	7 €
<i>Pour les gourmands, à commander au début du repas</i>	
Ananas Surprise	8 €
Brioche Maison en pain perdu, glace orange sanguine	9 €
Soufflé glacé Coco, coulis de fruits exotique	6 €

Menu à 23 euros

Pour commencer par

- Maki Sud Ouest ou
Mousse de foie de volaille maison ou
Foie gras mi-cuit maison (supplément 5 €)

A suivre par

- Tournedos de Magret de Canard farci au pruneau ou
Pavé de Truite en papillote, fondue de poireaux

Pour terminer par

- Sélection de Fromage (supplément de 3 €) ou
Faisselle à la ciboulette ou au miel ou
Verrine de pruneaux au vin, glace à l'armagnac ou
Crumble de poire, infusé à la verveine et pain d'épice (supplément de 3 €)
Pour les gourmands, à commander au début du repas

Menu VIK's (Very Important Kids) 13 € *Jusqu'à 10 ans*

Pour commencer par

- Assiette de saucisson ou
Carpaccio de tomates

A suivre par

- Mini Magret ou
Mini Saumon

Pour terminer par

- Assiette de Fruits ou
Cône

Vos assiettes qui font un repas :

Assiette Gourmande : Mesclun, tomates confites, terrine de lapin, Chorizo Ibérico, Bresaola, Jambon Serrano , Speck, Poitrine des Pyrénées, Magret fumé, fromages affinés

Taille M : 16 €
Taille L : 19 €
(supplément Foie Gras : 5 €)

Assiette Découverte de la Carte : mesclun, tomates confites, nougat de chèvre, saumon fumé, Jambon Serrano, Maki Sud Ouest, fromages affinés, confiture de cerise noire

Taille M : 18 €
Taille L : 21 €
(supplément Foie Gras : 5 €)

Notre carte varie avec les saisons, le marché, nos envies et les trouvailles du Chef.

Et nous vous remercions pour votre compréhension pour tout changement possible que vous trouverez entre la carte Internet et celle du restaurant.

Toutefois, nous nous engageons pour que la qualité et les prix des menus ne changent.

A très bientôt

*Amandine et Marc Duverneuil
Le Prince Noir
05 53 68 74 30*