

LE SARMENT

NOTRE MENU BISTROT A 24€

(ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT = 19€)

...

ENTRÉES AU CHOIX

- SALADE DE SAUMON FUMÉ ET SON SABLÉ FROMAGER

Smoked salmon, salad, cheese cookie crust

Ou

- RIS D'AGNEAU ET SES CHAMPIGNONS, SAUCE PORTO

Veal sweetbreads, mushrooms, port sauce

Ou

- TERRINE DU GERS *

(chair à paté, canard, foie gras))

Gers terrine, with duck and foie gras

PLATS AU CHOIX

- CONFIT DE CANARD DU SUD OUEST, POMMES DE TERRE SAUTÉES

(confit au caramel d'amandes)

Duck confit, potatoes

Ou

- POISSON DU JOUR, FLAMBÉ AU PASTIS ET SES LÉGUMES DE SAISON

Day fish with seasonal vegetables

Ou

- BURGER DU SUD OUEST, FRITES « MAISON »

(bœuf, magret fumé, fromage de brebis)

Southwestern burger

DESSERTS AU CHOIX

- SOUFFLÉ GLACÉ, PARFUMÉ À L'ALCOOL DU TEMPS...

Icy blast

Ou

- MILLE FEUILLES DE GLACE CARAMEL BEURRE SALÉ

Glace caramel-beurre salé sur brownie chocolat et caramel entre feuilletés

Salted butter caramel ice cream, whipped cream, crisps and chocolate brownie

Ou

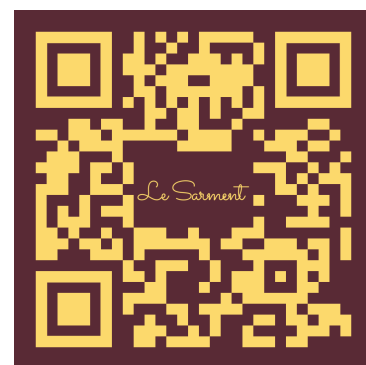
- « LE » PROFITÉROLE

« The » Profitérole

* produits bruts provenant de la Maison TETE, 32310 Valence sur Baïse, transformés par nos soins

PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS
TOUS NOS PLATS SONT FAITS « MAISON »

NOUS SOMMES À VOTRE DISPOSITION POUR TOUT RENSEIGNEMENT
SUPPLÉMENTAIRE CONCERNANT LES ÉVENTUELS ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS



POSSIBILITÉ DE MODULER LE MENU AVEC NOS PROPOSITIONS À LA CARTE AVEC SUPPLÉMENTS