

La Terrasse des Remparts

Idéal à Partager

- Le foie gras de Canard, confit de figues 18 €
- Le Jambon ibérique 100% Bellota Pata Negra 18 €
- Le Saumon fumé au bois de Hêtre 15 €

Menu du Marché

- (Uniquement le midi du lundi au vendredi) : 19 €
- Le plat du jour + 1 boisson + 1 café accompagné d'un dessert

Nos Formules au choix dans la Carte

Entrée / plat / dessert 46 €

Entrée /plat 38 €

Plat /dessert 32 €

Les Entrées 17 €

- L'œuf Cocotte aux champignons du moment émulsion de truffe
 - Mi cuit de Gambas sur carpaccio de betterave
- Noix de ST Jacques, butternut et fèves, mousseline à l'orange
 - Le Foie gras poêlé, crémeux de pois chiche, jus au porto

Les Plats 27 €

- La Bavette d'aloiau Black Angus américaine, gratin de courgettes et frites fraîches
 - Le ris de veau, purée de patates douces et légumes oubliés
- Le Homard décortiqué, liguines à l'encre de seiche sup. 15 €
 - Ragout de Lotte aux olives et citron confit

Le Fromage ou Desserts 9 €

- Assiette de 5 Fromages
- La Tarte au citron meringuée
- L'Entremet Framboise Pistache
- Crémeux café chocolat marmelade à l'orange
- Le Café Gourmand sup. 3 €

Nos vins au verre 12 cl

- Vins blancs et rosés : Sélection du moment 6€
- Vin blanc moelleux : Sélection du moment 7€
- Vins rouges au verre : Sélection du moment 6€
- Vins blancs et Rouge : Sélection Prestige 9€

