

Petit Barrail

ENTRÉES | 14€

Ceviche d'aile de raie,
Pickles et vinaigrette aux herbes

Tataki de thon,
Salade de soja et cacahuètes

Capuccino de champignons au café,
Emulsion de brebis

Terrine de cochon cuit 8 heures,
Persil, remoulade de câpres et cornichons

Salade de courge rôtie aux oignons rouges,
Riz noir

PLATS | 24€

Lieu noir rôti,
Viennoise aux herbes, fine purée de butternut et noisettes torréfiées

Pavé de saumon,
Gâteau aux champignons et châtaignes

Merlu poché au thym et citron,
Pommes vapeur, sauce au vin blanc

Volaille de Bignac,
Galette de pommes de terre et oignons confits

Quasi de veau,
Risotto de chou-fleur, jus réduit

DESSERTS | 12€

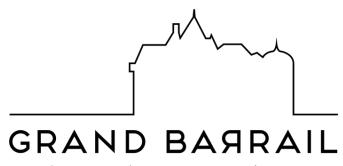
Tarte au chocolat,
Noix de pécan

Baba au rhum,
Praliné noisettes

Charlotte exotique,
Mousse exotique, jus passion

Crumble aux poires,
Glace vanille

Riz au lait,
Confiture de lait



Entrée . Plat ou Plat . Dessert 32€

Entrée . Plat . Dessert 38€

Toutes nos viandes sont d'origines France et U.E

Nos prix sont nets