

Menu du Jeudi 20 Août 2020

Mise en appétit

*Œuf cocotte au foie gras de canard, Asperges vertes et truffe d'été (tuber aestivum),
Crème de truffes et mouillettes au Parmigiano Reggiano (AOP Italie)*

ou

*Le Foie Gras de Canard IGP du Sud-Ouest cuit au torchon par nos soins,
Figue confite, Chapelure de pistaches, Pain grillé fait maison*

Dos de cabillaud rôti à l'unilatérale en croûte de citron, Cœur de chicon braisé

ou

Magret de canard des Landes rôti aux senteurs de miel et thym, Polenta aux fruits secs

Baba au rhum ambré de la Martinique, Crème anglaise à la vanille Bourbon

ou

Assiette de glaces et sorbets du jour élaborés par notre pâtissier

ou

*La traditionnelle omelette norvégienne, Vanille de Madagascar et mandarine,
Flambée au Grand Marnier® cordon rouge*

Mignardises

Selon les dispositions régies par le décret N2002-1467 en date du 17.12.2002, le restaurant **Les Terrasses de Guilles**

ainsi que ses fournisseurs garantissent la provenance française de toutes les viandes.

Nous pouvons renseigner nos clients sur la présence d'un allergène majeur dans la recette,

mais nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces d'allergènes dans l'ensemble de nos plats.