

ENTREE + PLAT + DESSERT : 20.00 €

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 18.00 €

PLAT DU JOUR : 16.00 €

(MENU DU MIDI DU LUNDI AU VENDREDI)



DOMAINE
LA PERRIÈRE
Restaurant-gîte

LES VIANDES ...

L'ENTRECÔTE 300 gr et son os à moelle.....26.00 €

(snacké, échalote en chemise, frites)

LA SOURIS D'ADNEAU.....28,00 €

(cuisson 7 heures au vin rouge, jus de cuisson réduit, mousseline de panais)

LE TARTARE DE BŒUF22,00 €

(sauce cocktail, condiments, frites et salade)

LE SUPRÊME DE POULET Label Rouge.....26,00 €

(cuit en basse température à la tartufade,)

LE BURGER DE LA PERRIÈRE23.00 € LE DOUBLE27.00 €

(bœuf français façon bouchère, galette pdt, compotée d'oignons, brebis, chorizo)

LA SUGGESTION GOURMET DU CHEF (uniquement le soir)..... Voir tableau

LES POISSONS

LA SAINT-JACQUES.....28,00 €

(servi en cassolette à la façon blanquette)

LA PÊCHE DU JOUR SNACKÉE (selon arrivage).....25.00 €

(crème de St Jacques au citron vert, poêlée de légumes de saisons à l'anglaise)

POUR FINIR ...

L'assiette de fromage Ossau Iraty et sa confiture de cerise noire.....8.50 €

Le Café gourmand10.00 €

Le Tout chocolat : croquant, crémeux, moelleux et glacé..... 8.50 €

Notre Paris Tresses poire et praliné.....8.50 €

Raviole d'ananas aux fruits exotique.....8.50 €

Le Macaron vanille, compotée de pommes façon tatin.....8.50 €

Les glaces et sorbets maison.....1 boule 3 € / 2 boules 6 € / 3 boules 8.50 €

(Glace vanille, chocolat, caramel beurre salé et Sorbet fraise, citron, poire, exotique)

ENTREE + PLAT + DESSERT : 20.00 €
ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 18.00 €
PLAT DU JOUR : 16.00 €
(MENU DU MIDI DU LUNDI AU VENDREDI)



POUR SE METTRE EN APPETIT !!! A PARTAGER OU PAS ...

<i>L'assiette Ibérique.....</i>	<i>16,00 €</i>
<i>(jambon et chorizo, pan con el tomate, condiments)</i>	
<i>Le tataki de magret de canard, chantilly wasabi.....</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Saumon gravlax à l'aneth, crème d'Isigny.....</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Nos œufs mayo revisités.....</i>	<i>8.50 €</i>
<i>Croque-monsieur à la truffe.....</i>	<i>12.00 €</i>
<i>Crispy de poulet au panko sauce Perriere.....</i>	<i>11.00 €</i>
<i>Raviole de champignons et châtaigne.....</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Le foie gras de canard et son toast.....</i>	<i>18.00 €</i>
<i>Poêlée de calamar et chorizo à l'espagnol.....</i>	<i>9.50 €</i>
<i>Nem de canard à la sauce foie gras.....</i>	<i>10.50 €</i>
<i>La suggestion gourmet du chef (uniquement le soir).....</i>	<i>Voir tableau</i>

LES SALADE GOURMANDES ET POKE

<i>LA SALADE LANDAISE.....</i>	<i>24.00 €</i>
<i>(gésiers en persillade, magret fumé, manchons, foie gras, asperge, maïs)</i>	
<i>L'ASSIETTE DE LA PERRIERE.....</i>	<i>25,00 €</i>
<i>(Tartare bœuf, nem canard, jambon, saumon gravlax, œuf mayo, poêlée calamar, frites,)</i>	
<i>LA SALADE CESAR.....</i>	<i>22,00 €</i>
<i>(Poulet panko, œuf parfait, jambon ibérique, parmesan, sauce césar)</i>	
<i>LE POKE VEGETARIEN (supp saumon gravlax 3 €).....</i>	<i>19,00 €</i>
<i>(riz vinaigré à la coriandre fraîche, légumes et fruits de saison)</i>	